

Vilma Räsänen

Ville Saarinen

KOKOUS- JA SAUNAMENUJEN KEHITTÄMINEN

Case: Kyyhkylän kartanon hotelli Rustholli

Opinnäytetyö

Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma


Joulukuu 2011




MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU

Mikkeli University of Applied Sciences

KUVAILULEHTI

 MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences	Opinnäytetyön päivämäärä 8.12.2011				
Tekijä(t) Vilma Räsänen Ville Saarinen	Koulutusohjelma ja suuntautuminen Palvelujen tuottaminen ja johtaminen				
Nimeke Kokous- ja saunamenujen kehittäminen, case: Kyyhkylän kartanon hotelli Rustholli					
Tiivistelmä <p>Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli suunnitella uudet kokous- ja saunamenut Kyyhkylän kartanon hotelli Rusthollille. Ruokalistojen suunnittelussa tuli ottaa huomioon lähiruoan merkitys sekä Kyyhkylän kartanon ominainen tyyli. Tuotteiden toivottiin olevan myös vuodenaikojen mukaan muunneltavissa. Aikaisemmat kokous- ja saunamenut ovat Pirjo Vauhkosen suunnittelemia.</p> <p>Kyyhkylän kartano sijaitsee noin 7 kilometrin päässä Mikkelin keskustasta. Kartano toimii tilausravintolana kuntoutuskeskuksen yhteydessä. Vuonna 2011 kartanon viereen valmistui uusi kartanohotelli, hotelli Rustholli. Hotellissa on majoitushuoneita, saunaosasto sekä kokoustiloja.</p> <p>Tämän opinnäytetyön pääpaino on tuotekehityksessä. Toteutus alkoi suunnitteluvaiheella, jolloin kehitettiin ensimmäiset versiot resepteistä. Reseptejä testattiin Kyyhkylän kartanon keittiössä ja niistä kerättiin asiakaspalaute kvantitatiivista tutkimusmenetelmää käyttäen. Lopullisista ohjeista tehtiin sähköiset sekä tulostetut annoskortit. Tuotteille kehitettiin myös historiaan pohjautuvat nimet sekä tarinat tuotteen ympärille.</p> <p>Työn yhteyteen tehtiin myös ehdotus jatkosuunnitelmista, jotka liittyvät suunniteltuihin tuotteisiin sekä historiaan pohjautuviin tarinoihin. Palvelupaketteja voisi räätälöidä asiakkaan tarpeiden mukaan. Tämän kehittämisehdotuksen toteutus jää kuitenkin muun osapuolen suunniteltavaksi sekä toteutettavaksi.</p> <p>Opinnäytetyön tuotoksesta oli hyötyä toimeksiantajalle, koska sen avulla toimeksiantaja sai uusia näkemyksiä ja ideoita ruokalistasuunnitteluun. Tästä opinnäytetyöstä voi olla myös apua muille tuotekehitystä tekeville, koska se antavaa kattavan teoriapohjan sekä mallin suunnittelun toteutuksesta.</p>					
Asiasanat (avainsanat) Tuotekehitys, lähiruoka, kokouspalvelut, ruokalistat, suunnitelu					
Sivumäärä 52 s. + liitteet 61 s.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Kieli</td> <td style="width: 50%;">URN</td> </tr> <tr> <td>Suomi</td> <td></td> </tr> </table>	Kieli	URN	Suomi	
Kieli	URN				
Suomi					
Huomautus (huomautukset liitteistä)					
Ohjaavan opettajan nimi Tiina Tuovinen	Opinnäytetyön toimeksiantaja Kyyhkylän kartano				

DESCRIPTION

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>		Date of the bachelor's thesis 8.12.2011
Author(s) Vilma Räsänen Ville Saarinen		Degree programme and option Hospitality Management
Name of the bachelor's thesis Development of meeting- and sauna menus, case: Kyyhkylä Manor's Hotel Rustholli		
Abstract <p>The idea of this thesis was to plan new catering menus for Kyyhkylä Manor's new Hotel Rustholli. When planning these new menus, it was the applicant's wish that Kyyhkylä Manor's own style and local food be taken into account. It was as well desirable to have the menus changeable according to the seasons. The previous menus were planned by Kyyhkylä's chef PirjoVauhkonen.</p> <p>The manor is located approximately 7 kilometers from Mikkeli's center. It operates as a catering restaurant that cooperates closely with a rehabilitation center. In 2011, the new manor hotel HotelRustholli was built. There are accommodation rooms, a sauna department and meeting rooms.</p> <p>The main idea for this thesis was product development. The implementation started with the planning stage, when the first versions of the recipes were developed. The recipes were tested in Kyyhkylä Manor's kitchen and feedback was collected with quantitative research method. Paper and electrical instructions were made of the final recipes. Also the names and stories about the products, which are based on Kyyhkylä's own names, were developed.</p> <p>There is also a proposition about future plans, which are related to the planned products and history. These services can be tailored according the customer's need. This development proposition planning and execution will be left for some other party to complete in the future.</p> <p>The output of this thesis was beneficial to the applicant, because the applicant gained new ideas and vision for menu planning. The thesis can also be helpful to someone else, who is doing product development, because it gives a comprehensive theory base and model for research development execution.</p>		
Subject headings, (keywords) Product development, local food, congress services, menus, planning		
Pages 52 pgs. + app. 61	Language Finnish	URN
Remarks, notes on appendices		
Tutor Tiina Tuovinen		Bachelor's thesis assigned by Kyyhkylän kartano

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	1
2	TYÖN TAVOITE	2
3	KYYHKYLÄN KARTANO.....	3
	3.1 Historia	3
	3.2 Palvelut	4
	3.3 Hotelli Rustholli.....	6
	3.4 Kartanon keittiö	7
4	TUOTEKEHITYS.....	9
	4.1 Tuotekehityksen tarkoitus.....	9
	4.2 Tuotekehitysprosessi.....	9
	4.3 Aistinvarainen arviointi	12
	4.4 Kyselylomake	13
5	RUOKALISTASUUNNITTELU	14
	5.1 Ruokalista	14
	5.2 Vakiointi	15
	5.3 Annoskortit	15
	5.4 Lähiruoka.....	16
	5.5 Aitoja makuja.fi	16
6	KOKOUSTARJOTTAVAT.....	17
	6.1 Kokoustilaisuus.....	17
	6.2 Ideointi.....	18
	6.3 Reseptien muokkaaminen	18
	6.4 Kokeilut ja asiakastyytyväisyys.....	22
	6.4.1 Vorshmack – wrap	22
	6.4.2 Suolainen muffini.....	27
	6.4.3 Maitokahvileivos.....	31
	6.4.4 Hunaja-karpaleivos	33
	6.5 Valmiit tuotteet	34
	6.5.1 Kokoustarjottavien annoskortit.....	34
	6.5.2 Suolaiset tuotteet.....	35
	6.5.3 Makeat tuotteet.....	38

7	SAUNAMENUT	40
7.1	Saunatilaisuudet	40
7.2	Ideointi	41
7.3	Reseptien muokkaaminen	42
7.4	Kokeilut	45
7.4.1	Kalastajanleipä	45
7.4.2	Makkarapasta	46
7.4.3	Uuniperunat	46
7.4.4	Täytetyt ohukaiset	47
7.5	Valmiit menut	48
7.5.1	Kalastusneuvoksen leivät	49
7.5.2	Kapteeni von Döbelnin tuliruoka	50
7.5.3	Porrassalmenpellon suurimmat sankarit	50
7.5.4	Vesitason kananlento	51
8	KEHITTÄMISEHDOTUS	51
9	POHDINTA	52
	LÄHTEET	54

LIITTEET

- 1 Kyyhkylän kartanon nykyiset kokoustarjottavat
- 2 Kyyhkylän kartanon nykyiset rantasaunamenut
- 3 Alustava kyselylomake
- 4 Listaus Etelä-Savon pienyrittäjistä
- 5 Kyselylomake Vorshmack – wrapista
- 6 Kyselylomake suolaisesta muffinista
- 7 Kyselylomake maitokahvileivoksesta
- 8 Kokoustuotteiden historiaan pohjautuvat tarinat
- 9 Vorshmack – wrapin valmiit annoskortit
- 10 Suolaisen muffinin valmiit annoskortit
- 11 Hunaja-karpaloleivoksen valmiit annoskortit
- 12 Maitokahvileivoksen valmiit annoskortit
- 13 Saunamenujen historiaan pohjautuvat tarinat
- 14 Saunamenujen sähköiset annoskortit
- 15 Saunamenujen tulostetut annoskortit
- 16 Saunamenujen koontilista

1 JOHDANTO

Opinnäytetyön aiheena oli kehittää Kyyhkylän kartanon viereen rakentuvalle uudelle kartanohotellille, hotelli Rusthollille, valmiita kokous- ja saunamenuja. Opinnäytetyön tuotoksena ovat sähköiset sekä tulostetut annoskortit Kyyhkylän Kartanolle.

Kesällä 2011 Kyyhkylän kartanon viereen avautui hotelli Rustholli, joka sisältää kokous- ja saunatiloja sekä majoitustiloja. Koska hotelli Rustholliin ei ole menuja olemassa ja kartanon kokous- sekä rantasaunamenut vaihdetaan joka tapauksessa vuosittain, on kannattavaa luoda kokonaan uudet listat. Tämä edesauttaa Kyyhkylän tilauspalveluiden ilmeen uudistumista ja antaa vakioasiakkaille vaihtelua tarjottavissa tuotteissa. Koska kartanohotelliin ei rakenneta varsinaista keittiötä, on tärkeää varmistaa Kyyhkylän kartanon keittiön kapasiteetin riittävyys. Kartanorakennuksessa on tällä hetkellä (2011) olemassa kokous- ja saunamenuja, mutta kyseiset tuotteet ovat elinkaarensa viimeisissä vaiheissa. Keittiöpäällikkö on suunnitellut aikaisemmat listat. Ruokalistojen muodostumiseen on vaikuttanut hinta, raaka-aineiden saatavuus, ruokatuotteiden elinikä sekä niiden laatu. Saunamenuissa on ollut myös tärkeää, että ruokailutilanne olisi helppo, jolloin ruokailu on mahdollista järjestää saunatiloissa. (Vauhkonen 2011.)

Opinnäytetyön toteutustavaksi valittiin tuotekehitys, koska sen avulla on mahdollisuus luoda reseptiikka, joka on omaleimainen juuri toimeksiantajalle. Tuotekehityksen tarkoituksena on saada aikaan toimiva ja vakioitu reseptiikka joko täysin uudelle tai jo käytössä olevalle tuotteelle. Tuotekehityksen lähtökohtana on aina asiakkaan tarve, joten asiakkaan mielipide on tärkeä mitata ennen tuotteen käyttöönottoa. Tuotekehityksen lopputuotteena on reseptiikka, jossa on otettu huomioon keittiön liike-idea, käytännöt, valmistuslaitteet sekä saatavilla olevat raaka-aineet. (Mauno ym. 2008,11 & Välimaa ym. 1994,25.)

Toteutetut tuotteet on suunniteltu siten, että niissä käytettäviä raaka-aineita on saatavilla Etelä-Savon lähituottajilta. Alueellinen ruokaperinne säilyy, mitä enemmän lähiruokaa käytetään (Kuluttajavirasto, 2010). Ruokaperinnettä säilyttää myös tuotteiden liittäminen historiaan nimien ja tarinoiden avulla.

2 TYÖN TAVOITE

Tavoitteena oli kehittää hotelli Rustholliin valmiit ja käyttökelpoiset kokous- ja saunamenut, joita tulnaisiin käyttämään useamman vuoden ajan. Toimeksiantajan pyyntö oli, että suunniteltaisiin kokous- ja saunamenut ottaen huomioon paikan sijainti ja historia. Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että tuotteissa käytetään lähialueen tuottajien tuotteita.

”Tarjottavien tuotteiden valikoimaa tulisi laajentaa, koska kokouksissa usein käyvät ihmiset saavat jatkuvasti eteensä samoja raakapakaste- tai bake-off – tuotteita” (Määttä ym. 2004, 28). Menut suunniteltiin sellaisiksi, että ne ovat juuri Kyyhkylän kartanolle tarkoitettuja. Valmiit menut helpottavat Kyyhkylän kartanon toimintaa ja vähentävät henkilökunnan työtaakkaa uuden rakennuksen valmistumisen myötä. Henkilökohtaisesti työn tavoitteena oli kehittää omia taitoja monella eri osa-alueella, muun muassa tuotekehityksessä ja tutkimuksen teossa.

Toimeksiantajan kanssa oli sovittu, että kokousmenuja suunnitellaan neljä, joista kaksi olisi suolaista ja kaksi makeaa vaihtoehtoa. Rajauksena tuotteille annettiin ohje, että olisi hyvä välttää esimerkiksi perinteisiä voileipiä. Kyyhkylän kartanon kokoustarjottavat (liite 1) ovat arkisia, joten niihin haluttiin vaihtelua sekä omaleimaisuutta. Lähi-ruokateeman lisäksi tuotteiden toivottiin olevan vuodenajan mukaan muokattavia. Ohjeeksi saatiin, että kokoustuotteiden arvonlisäverollinen myyntihinta on 5 euroa yhtä henkilöä kohden. Ohjeellisen myyntikatteen tuli olla noin 70 prosenttia, jolloin raaka-aineiden arvonlisäverolliseksi hinnaksi muodostui henkilöä kohden 1,5 euroa. Elintarvikkeiden arvonlisäverokannan ollessa 13 prosenttia, kahvituotteiden ohjeelliseksi myyntihinnaksi ilman arvonlisäveroa tulisi olla 4,42 euroa, jolloin raaka-aineiden osuus tästä olisi 1,33 euroa.

Saunamenuja suunniteltiin neljä erilaista, jotka ovat hintatasoltaan vaihtelevia. Kuten kokoustuotteissa, toimeksiantaja halusi tuotteiden olevan perinteisistä poikkeavia. Myös järvikalojen käytettävyyttä toivottiin lisättävän näissä menuissa. Tarkoituksena oli kehittää historiaan pohjautuva tarina menun ympärille, jotta asiakkaalle saataisiin mahdollisimman paljon lisäarvoa tuotteesta. Kyyhkylän kartanon rantasaunamenut (liite 2) ovat hintatasoltaan 10–20 euroa yhtä henkilöä kohden, joten menut ovat tämän hintahaitarin mukaiset.

Tuotteita testattiin paikan päällä Kyyhkylän kartanossa. Tehtyjä tuotteita tarjottiin kokousasiakkaille jo suunnitteluvaiheessa, jotta saatiin totuudenmukaista asiakaspalautetta. Palaute kerättiin kyselylomakkeen avulla (liite 3).

3 KYYHKYLÄN KARTANO

Kyyhkylän Kartano sijaitsee Porrassalmen museotien varressa Kyyhkyläntiellä, noin seitsemän kilometrin päässä Mikkelin keskustasta. Puhelinnumero Kyyhkylän Kartanolle on 0440 203 320 ja faksinumero 015 176781. Kartanon keittiöpäällikkönä toimii Pirjo Vauhkonen, joka on myös opinnäytetyömme työelämäohjaajana. Kyyhkylän Kartano toimii Kyyhkylän kuntoutuskeskuksen yhteydessä. Kuntoutuskeskuksen liikeideana on tarjota kuntoutusta ja hoitopalveluja monipuolisesti. Kyyhkylän Internet – osoite on www.kyyhkyla.fi, josta löytyy myös Kyyhkylän Kartanon yhteystiedot.

Kyyhkylän Kartano

Kyyhkyläntie 6 A

50100 Mikkelä

puh. 0440 203 320

fax. (015) 176781

myyntipalvelu@kyyhkyla.fi

(Kyyhkylän kartano 2010.)

3.1 Historia

Tämän luvun tiedot pohjautuvat Wirilanderin (1997) Kyyhkylä kautta aikojen - teokseen. Helppojen vedenkulkuyhteyksien vuoksi Kyyhkylän seudun alueella on ollut asutusta jo noin 6000 vuoden ajan, josta todisteena ovat Kyyhkylän ja Tuukkalan alueen muinaiskalmistot. Pysyvää asutusta Kyyhkylän alueella on ollut Pähkinäsaaren rauhasta (v. 1323) asti, jolloin ihmisten pääelinkeinona on ollut maanviljely ja kaskepoltto. Ensimmäisenä omistajana on ollut todennäköisesti Kyyhkysen suku, josta koko alue on saanut nimensä. Itse kartano on rakennettu 1630-luvulla kahdesta vierakkain olevasta rakennuksesta. Kyyhkylän kartanon omistajat vaihtuivat useasti vuoteen 1927 asti, jolloin Vapaussodan Invalidien liitto osti kartanon ja siihen kuuluvat

tilukset. Näin kartanosta oli tullut invalidien työ- ja lepoaikka. Kyyhkylän ensimmäisenä isäntänä ja tilanhoitajana toimi Rolf Mennander vuosina 1927 – 1960.

Kyyhkylä paloi vuonna 1935, jolloin ainoastaan päärakennus sekä Puistola säilyivät. Vuonna 1945 päärakennus paloi kokonaan ja vuonna 1957 pyörremyrsky repi päärakennuksen katon paikaltaan. Vapaussodan Invalidien liitto luovutti Kyyhkylän kartanon ja 60 hehtaarin maa-alueen rakennuksineen Sotainvalidien Veljesliitolle vuonna 1969. Samalla Sotainvalidien Veljesliitto velvoitettiin rakentamaan alueelle kuntoutuslaitos sotainvalideille. Vuonna 2003 Kyyhkylän maa-alueet ja rakennukset myytiin Mikkelin kaupungille. Vuonna 2005 Kyyhkylä Oy vuokrasi tyhjillään olevan kartanorakennuksen ja remontoi sen hotelliksi, jossa toimii nykyään myös tilausravintola.

Vaikka Kyyhkylän alueelta on useaan otteeseen toimitettu ratsumiehiä sotatilanteisiin, ei Kyyhkylä ole kärsinyt suuria vahinkoja sotatapahtumista. Kyyhkylän alueen lähistöllä on kuitenkin ollut sotatapahtumia, merkittävimpana Porrassalmen harjulla käyty Porrassalmen taistelu 12. – 13.6.1789. Tässä taistelussa 650 suomalaista torjui yli 6000 venäläisten joukon.

3.2 Palvelut

Kyyhkylän kartanon Internet-sivujen mukaan alueella voidaan järjestää kokouksia ja erilaisia juhlia. Juhlakausi ajoittuu kesälle, varsinkin hääjuhlien osalta. Kokouskausi ajoittuu pääsääntöisesti syksylle ja keväälle, mutta kokouspalvelut toimivat kartanolla koko vuoden. Kyyhkylän kartanossa juhlalounaita ja päivällisiä tarjoillaan vaihtelevasti. Tärkeimmät juhlat, joita järjestetään joka vuosi, ovat äitienpäivälounas, vappulounas, uusivuosi-, pikkujoulu- ja joulupäivälliset. Kesäaikaan kartanon pääsalissa on mahdollisuus päivälliseen ilman varausta. Kyyhkylän kartanon alueella on kolme eri majoitusrakennusta. Kartanon majoituskapasiteetti on 23 henkilöä, 14 eri huoneessa. Uuteen kartanohotelliin mahtuu yöpymään 76 henkilöä. Kartanon vieressä sijaitsevaan Pihapirttiin mahtuu yöpymään 6 henkilöä hostellitaisoisessa huoneistossa.

Kyyhkylän kartanossa on 7 eri huonetta, jotka ovat asiakaspaikoiltaan erikokoisia ja soveltuvat eri tilaisuuksiin. Pääsaliin on paikkoja 50 asiakkaalle. Pääsali soveltuu sekä juhlien järjestämiseen että suuriin kokouksiin. Pääsalissa on av- välineet. Pääsalin vieressä on isännänhuone 16 henkilölle sekä kaksi aamiaishuonetta yhteensä 50 asia-

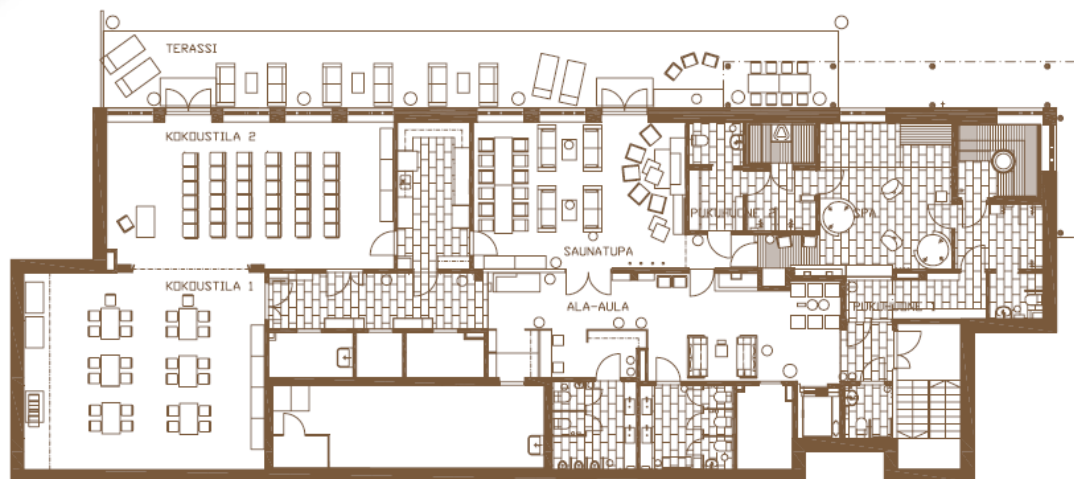
kaspaikalla. Kartanolla on myös kaksi kappaletta kabinetteja, Naakka kabinettiin mahtuu 12 henkilöä ja Ovaali kabinettiin 10 henkilöä. Kartanon toisessa kerroksessa on ryhmätyötilaksi soveltuva Kirjastohuone 12 hengelle. Kartanolla on anniskeluoikeudet piha-alueella ja sen kaikissa rakennuksissa sekä koko kartanon kattava äänentoisto. Kyyhkylän kartanoon päärakennuksen lisäksi alueella on useita pienempiä rakennuksia. (Kyyhkylän kartano 2011.)

Puistola on perinnerakennus, johon mahtuu 20 henkilöä. Kokouskahvitukset toimitetaan kartanolta. Kokousasiakkailta on myös mahdollisuus ruokailla kartanon salissa. Rantasaunan tuvassa on 20 asiakaspaikkaa ja terassilla 50 asiakaspaikkaa. Rantasaunassa on anniskeluoikeudet ja mahdollisuus saada ruokailu kartanolta tai keittiömestari grillaamaan saunalle. Rantasaunalla on myös av-välineet kokouksia varten. Rantasaunan lisäksi päärakennuksen vieressä sijaitsevassa 15 asiakaspaikkaisessa pihasaunassa on anniskeluoikeudet. Ruoka on mahdollista tilata kartanolta. Kahvila Rantakyyhky on rannassa sijaitseva kesäkahvila, jossa on yhteensä 80 asiakaspaikkaa, 50 sisällä ja 30 terassilla. Rantakyyhkyssä tarjoillaan muun muassa salaatteja, keittoa, voileipiä, patonkeja sekä kahvileipää, jotka valmistetaan Kyyhkylän kartanon keittiössä. Tanssilato on piha-alueella sijaitseva rakennus joka mahdollistaa tilat 100 henkilölle. Tanssilaaton on mahdollista saada ruokailu, jolloin asiakaspaikat vähenevät 70 henkeen. Kellarikimallus on kymmenen asiakaspaikan viinikellari, joka sijaitsee rannassa.

Vauhkosen (2011) mukaan Kyyhkylän kartanossa käyvät kokousryhmät ovat pääsääntöisesti 20 – 35 henkilön kokoisia. Suurimmat kokousryhmät ovat yleensä yritysasiakkaita, mutta Kyyhkylässä käy myös yhdistyksiä ja järjestöjä pitämässä kokouksia. Nämä kokousryhmät käyvät Kyyhkylän kartanossa säännöllisesti, keskimäärin kahdesta kolmeen kertaa vuodessa. Suurin osa kokousasiakkaista on Mikkelin alueelta, mutta asiakkaita tulee myös esimerkiksi Savonlinnasta ja Helsingistä. Kokoukset kestävät pääsääntöisesti yhden päivän, joten asiakkaille tarjotaan lounas ja kahdet kokouskahvit. Kartanon rantasaunatiloihin mahtuu 20 henkilöä ja asiakasryhmät ovat kooltaan yleensä 15 – 20 hengen ryhmiä. Saunaa käyttävät esimerkiksi yritykset, yhdistykset, työ-yhteisöt, ystäväryhmät sekä urheiluseurat.

3.3 Hotelli Rustholli

Tämän luvun tiedot uudesta kartanohotellista pohjautuvat Kyyhkylä New Hotel – PDF-dokumenttiin. Kesällä 2011 avattiin Kyyhkylän kartanon viereen uusi kartanohotelli, jossa on majoitus-, sauna- ja kokoustiloja. Uusi rakennus nimettiin hotelli Rustholliksi. Kartanohotelliin ei rakennettu varsinaista keittiötä, joten hotelliasukkaiden ruokailu tulee tapahtumaan Kyyhkylän kartanon ravintolasalissa.



KUVA 1. Uuden kartanohotellin alakerran pohjapiirustus (Kyyhkylä Oy 2011.)

Uusia majoitushuoneita valmistui 32 kappaletta, joissa vuodepaikkoja on 76 henkilölle. Tämän myötä majoituskapasiteetti Kyyhkylän kartanon alueella kasvoi 105 henkilöön. Yhden hengen huoneita valmistui 6 kappaletta, kahden hengen huoneita 24 kappaletta sekä kaksi sviittiä. Näistä 24 huoneesta kaksi on invalidihuoneita. Osassa huoneissa on lisäksi minikeittiö.

Hotelli Rustholliin valmistui 90 hengen kokoustila, joka voidaan jakaa kahteen erilliseen tilaan. Näissä tiloissa on audiovisuaaliset varusteet, joihin kuuluu videotykki sekä äänentoistojärjestelmä. Uudessa rakennuksessa on myös 25 hengen saunatupa, jonne on mahdollisuus tilata ruokailu kartanolta. Saunatuvan yhtenä varusteena on ulkona oleva grilli, jossa kartanon henkilökunta valmistaa asiakkaille heidän tilaamansa ruoan.

3.4 Kartanon keittiö

Kyyhkylän kartanon keittiössä on käytössä kaksi Metoksen uunia, Self Cooking Center 61 sekä yhdistelmäuuni MCM 61. Self Cooking Centerin kypsennyskapasiteetti on 6xGN1/1 – 40 mm tai 65 mm. Kyseisellä uunilla voidaan kypsentää joko höyrytoiminnolla, kuivapaistotoiminnolla tai näiden yhdistelmällä. Yhdistelmässä voidaan säätää höyryn määrää. Yhdistelmäuuni MCM 61:n kypsennyskapasiteetti on sama kuin Self Cooking Centerissä. Tällä kyseisellä uunilla voidaan paistaa höyrytoiminnolla, kuivapaistotoiminnolla tai yhdellä yhdistelmäpaistolla. Liesi on Metoksen kromitasoliesi Ardox S2 avojuustalla, jossa on kaksi keittopaikkaa. Yleiskone on Metoksen Karhu RN10, jonka kulhon vetoisuus on kymmenen litraa. Yleiskoneessa on portaaton nopeussäätö. (Metos 2011.) Kaksi kylmäkaappia ja yksi pakastinkaappi ovat Metoksen – laitteita.



KUVA 2. Kyyhkylän kartanon uunit (Saarinen 2011).



KUVA 3. Kyyhkylän kartanon liesi (Saarinen 2011).



KUVA 4. Kyyhkylän kartanon yleiskone (Saarinen 2011).

Keittiön pinta-ala on Vauhkosen mukaan noin 40 neliometriä. Keittiössä on kaksi sisäänkäyntiä, toinen johtaa juhlasaleihin ja toinen toimistoon ja henkilökunnan tiloihin. Henkilökuntaa kartanon keittiön puolella on vakituisesti kaksi henkilöä ja osa-aikaisesti kaksi henkilöä. Salin puolella vakituisesti työskentelee kaksi henkilöä ja osa-aikaisesti kolme henkilöä. Raaka-aineet hankitaan pääsääntöisesti Keskon kautta,

Mikkelin Vihanneksesta, Eväsherkusta, Baron's Food Oy:ltä sekä Rapion Myllyltä. (Vauhkonen 2011.)

4 TUOTEKEHITYS

Tuotekehitys on monivaiheinen prosessi. Tuotekehityksen avulla saadaan toimiva vakioitu reseptiikka, joka on sidoksissa Kyyhkylän kartanon hotelli Rustholliin. Reseptiikalla tarkoitetaan paikkakohtaisesti suunniteltuja ruokalajeja, joissa on otettu huomioon kyseisen keittiön liike-idea, käytännöt, valmistuslaitteet sekä saatavilla olevat raaka-aineet (Mauno ym. 2008, 11).

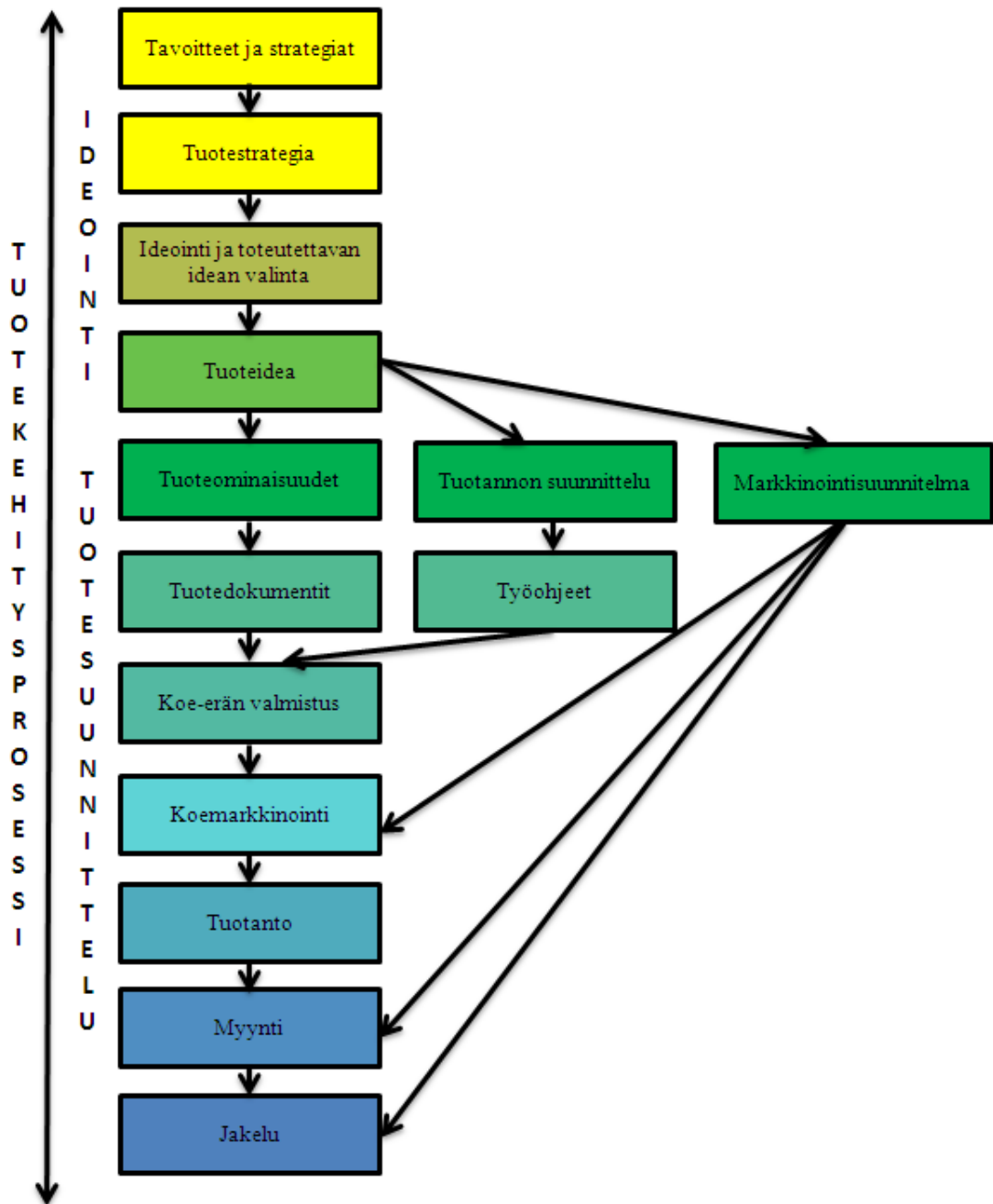
4.1 Tuotekehityksen tarkoitus

Jokinen (1987, 9) toteaa: ”Onnistunut tuotekehitystoiminta on yrityksen menestymisen yksi keskeisimmistä edellytyksistä. Yrityksen on huolehdittava jatkuvasti tuotekehityksestä. Muussa tapauksessa tulee ennen pitkään aika, jolloin tuotteet ovat vanhentuneita, myynti vähenee ja viimein loppuu kokonaan.”

Tuotekehitys on toiminta, jossa suunnitellaan jokin uusi tuote tai muutetaan aikaisempi tuote paremmaksi. Tuotekehitys tapahtuu monen eri vaiheen kautta, joihin kuuluu idean löytäminen, teoriataustan selvittäminen, luonnostelu, suunnittelun hiominen, tuotteiden testaaminen ja vakiointi sekä ruokalistojen tapauksessa annoskorttien tekeminen. (Jokinen 1999,9.) Lähtökohtana tuotekehitykselle on aina asiakkaan tarve, joten on tärkeää selvittää, mitä mieltä asiakas on tuotteesta, ennen tuotteen käyttöönottoa (Välimaa ym. 1994, 25).

4.2 Tuotekehitysprosessi

Tuotekehitysprosessi (Kuva 5) alkaa asiakkaan tiedostetusta tai tiedostamattomasta tarpeesta. Prosessi lähtee liikkeelle tuotteen ideoinnista ja päättyy valmiiseen lopputulokseen. Tuotekehitysprosessin aikana määritetään tuotteen tavoitteet, valmistetaan koe-erät, mitataan tyytyväisyys kokeiltuun tuotteeseen sekä dokumentoidaan jokainen vaihe. Prosessin aikana mitään osa-aluetta ei voida ohittaa, mutta prosessi voi muuttua kehityksen aikana (Jokinen 1987, 14–19.)



KUVA 5. Tuotekehitysprosessi (Tuononen & Hirvonen 2007).

Jotta tuotekehitysprosessi saadaan käynnistymään, tarvitaan tuotteelle tarve sekä mielikuva tuotteen realistisuudesta. Tuotekehitystä ei voida aloittaa, jollei tuotteella ole toteuttamismahdollisuuksia. Tarve voi syntyä sattumalta, mutta uusien tuotteiden kehittäminen täytyy olla kuitenkin systemaattista. Tavoitteet on syytä asettaa korkealle, eikä riitä, että tuote on yhtä hyvä kuin kilpailijalla. Muuten saattaa käydä niin, että tuotekehityksen valmistuttua kilpailija on kehittänyt entistä paremman tuotteen ja oma tuote on jo vanhentunut. (Jokinen 1987, 17–19, 27–28.) Tuotestrategialla tarkoitetaan

kilpailijoiden tuotteiden selvittämistä, oman yrityksen kuvan kartoittamista sekä käyttäjien määrittämistä. Tuotteiden olisi hyvä tukea yrityksen imagoa. On tärkeä ottaa huomioon jo käytettävissä olevat raaka-aineet ja keittiön kapasiteetti. Kohderyhmän määrittämisessä on hyvä ottaa huomioon se, että tuotetta ei kannatta suunnitella kaikille sopivaksi. Kun tuote ei sovi hyvin kenellekään, laatu jää keskinkertaiseksi. (Tuononen ym. 2007, 5.)

Ideointi voidaan jakaa karkeasti kolmeen vaiheeseen. Ensimmäisessä vaiheessa ideoita esitetään ennakkoluulottomasti mielikuvitusta käyttäen. Toisessa vaiheessa ideoista karsitaan kaikki epätodennäköiset ja toteutukseen kelpaamattomat. Kolmannessa vaiheessa jäljelle jääneistä ideoista otetaan käyttöön ne, jotka ovat taloudellisesti kannattavimpia. (Raivio ym. 2000, 23–24.) Ideointi on hyvä tehdä ryhmässä, jolloin saadaan erilaisia näkökulmia. Kun ilmoille heitetään yksi mietinnän alla olevalle tuotteelle sopimaton idea, voi joku toinen jalostaa siitä kehityskelpoisen idean. Kun on selvitetty, minkälaista tuotetta halutaan lähteä kehittämään, aluksi kartoitetaan tuotteelle tulevaisuuden näkymät sekä kannattavuus. On hyvä myös selvittää, minkälaisia vastaavia tuotteita on markkinoilla ja pystyykö tuotteesta hyötymään myös jokin muu osapuoli. (Tuononen ym. 2007, 10.)

Ideointivaiheen jälkeen tuotteelle aletaan kehittää konkreettisia ominaisuuksia. Tässä vaiheessa tulee myös vastaan viranomaisten asettamia laatuvaatimuksia, joita elintarvikealalla on turvallisuus sekä hygieenisuus. Tuoteominaisuuksien kannalta pohditaan myös käytettävissä olevia raaka-aineita sekä muita fyysisiä ominaisuuksia. Tuotannon suunnittelussa otetaan huomioon käytettävissä olevat resurssit, joita ovat laitteet, tilat, aika, kustannukset sekä vaikutus muuhun tuotantoon. Markkinointisuunnitelmaan sisältyy tuotteen hintatason määrittäminen sekä miten tehdään tuote näkyväksi asiakaskunnalle. Nämä kolme vaihetta vaikuttavat tuotteen menestymiseen ratkaisevasti. (Tuononen ym. 2007, 5-13.)

Työohjeet ovat ensimmäinen kirjallinen tuotos tuotekehitysprosessissa, joka on työntekijöiden nähtävillä. Työohjeiden tulisi olla sellaisia, että työntekijä, joka ei ole ollut suunnittelussa mukana, osaa valmistaa tuotteen niin kuin suunnittelija on sen ajatellut. Työohjeissa tulee olla raaka-ainesuhteet, lämpötilat, aika sekä työjärjestys.

Koe-erän valmistuksessa on tarkoitus muokata alkuperäistä ohjetta paremmaksi sekä lopulta vakioda resepti. Koe-eriä tehdään niin monta kertaa, kunnes saavutetaan haluttu lopputulos. On tärkeää muistaa, että tuotteesta muokataan vain yhtä muuttujaa kerrallaan, jolloin saadaan todellinen kuva muuttujan vaikutuksesta lopputulokseen. Jokainen koe-erä testataan aistinvaraisesti. Itse tuotteen muokkaamisen lisäksi pystytään poistamaan ylimääräiset kustannukset sekä tehostamaan tuotantoa. Viimeisistä koe-eristä voidaan koe-markkinoinnin avulla saada asiakkaan mielipide tuotteesta. Tämä on tärkeää, koska laajamittaista tuotantoa ei kannata aloittaa ennen kuin on saatu kuluttajan näkemys tuotteesta. Vaikka tuote on hyvä ja onnistunut, ei kohderyhmä välttämättä pidä siitä. (Tuononen ym. 2007, 16 – 17.)

Ennen tuotannon aloittamista on hyvä tilata tarvittavat materiaalit tuotantoa varten sekä päivittää oma valvonta. Tuotekehitysprosessi ei kuitenkaan täysin pääty tuotannon aloittamiseen. Tuotteeseen voi tulla myös jälkikäteen kehitettävää, esimerkiksi asiakaspalautteiden kautta tai asiakaskunta voi vaihtua kokonaan, jolloin tuotteeseen joudutaan tekemään muutoksia. (Jokinen 1987, 99.) Tuotekehitysprosessiin liittyy myös myynti ja jakelu, mutta ne eivät ole olennaisia tämän opinnäytetyön kannalta.

4.3 Aistinvarainen arviointi

Ruokaa arvioidaan aistinvaraisesti sitä enemmän, mitä enemmän valinnanmahdollisuuksia on tarjolla. Kun tarjolla olevaa ruokaa on runsaasti, henkilökohtaiset maku-mielitymykset ohittavat ensisijaisen ravinnontarpeen. Vaikka ruoka olisi muuten kaikin puolin kunnossa, valinta tehdään sen mukaan, minkä tuotteen aistinvarainen laatu koetaan parhaimmaksi. (Tuorila ym. 2008, 10.) Maku ei ole ainoa aisti, jolla ruokaa arvioidaan. Kaikki muutkin aistit osallistuvat olennaisesti arviointiprosessiin. Eri aistien tärkeys vaihtelee eri elintarvikkeiden ominaisuuksien mukaan. Esimerkiksi hedelmiä arvioitaessa ensimmäisenä arvioidaan ulkonäkö näköaistilla. Juomia arvioitaessa hajuaisti on hallitseva ominaisuus. Tuntoaistin merkitys kasvaa arvioitaessa lihaa, kalaa, leipää sekä maitotaloustuotteita. (Tuorila & Appelbye 2005, 20.)

Aistinvarainen arviointi on olennainen osa nykyistä elintarvikkeiden laadunvarmistusta. Arviointia voidaan mitata kolmella eri päämenetelmällä ja menetelmä valitaan sen mukaan, mikä sopii tilanteeseen parhaiten. Nämä kolme päämenetelmää ovat erotustestimenetelmä, kuvaileva menetelmä sekä mieltymysmenetelmä. Erotustestillä mita-

taan, onko testattavat tuotteet erilaisia. Kuvailevassa menetelmässä tutkitaan, mitä eroa tuotteilla on. Mielitysmenetelmällä tutkitaan kuluttajan suhtautumista tuotteeseen. Arviointitestejä voidaan tehdä koulutettujen ammattilaisten avulla tai kohderyhmää vastaavan kuluttajaraadin avulla. (Tuorila ym. 2008, 15,77.)

4.4 Kyselylomake

Kyselylomake on kvantitatiivisen tutkimuksen yksi tutkimusmenetelmä. Kyselyllä on tarkoitus kerätä aineistoa, jolla pystytään muodostamaan otos halutusta kohderyhmästä. Opinnäytetyössä käytettävä kysely on kontrolloitu kysely. Tämä tarkoittaa sitä, että kyselylomakkeet jaetaan henkilökohtaisesti jokaiselle vastaajalle ja kyselyn sisältö avataan paikan päällä. (Hirsjärvi ym. 1997, 186–192.)

Tavallisesti kysymysten muotoilussa käytetään kolmea eri tapaa. Avoimissa kysymyksissä vastaajalle ei anneta valmiita vaihtoehtoja, vaan kysymykseen voidaan vastata omin sanoin. Monivalintakysymyksissä vastaajalle on annettu valmiit vastausvaihtoehdot, joista vastaaja valitsee sopivimman. Monivalintakysymyksiin voidaan osittain liittää avoimia kysymyksiä. Kolmantena vaihtoehtona on asteikkoihin perustuva vastausvaihtoehto, jossa vastaaja ottaa kantaa mielipiteensä voimakkuudella. Asteikot ovat yleensä 5- tai 7- portaisia. (Hirsjärvi ym. 1997, 199–200.)

Jotta vältettäisiin kyselyn aiheuttamilta virhetuloksilta, on kysymysten oltava muotoiltu huolellisesti. Jos kysymykset on muotoiltu liian moniselitteisesti, kyselyn osallistujat eivät ymmärrä kysymystä niin kuin tutkija on sen tarkoittanut ja tulokset vääristyvät. Kysymykset eivät saa myöskään olla johdattelevia, jotta vastaajat vastaisivat oman mielipiteen mukaan, eikä siten, miten tutkija haluaisi. Luettavuuden ja mielenkiinnon säilyttämiseksi kyselylomakkeen kysymykset on hyvä muotoilla lyhyiksi, mutta tarkoiksi. Vastaajien mielenkiintoa saa pidettyä yllä, kun kysymyksiä ei ole liikaa, eikä kysymyksissä ole käytetty vaikeita ammattitermejä. Tulosten kannalta saa tarkempaa tietoa kysymällä monivalintakysymyksiä ”kyllä/ei”-kysymysten sijaan. Vastattaville olisi myös hyvä antaa ”ei mielipidettä” - vaihtoehto, jotta saadaan totuudenmukainen tulos. Kyselylomake olisi hyvä aloittaa taustakysymyksillä, johon vastaajalla on varma vastaus. Näitä voi olla esimerkiksi ikä tai sukupuoli. Taustakysymysten tulisi olla tutkijalle hyödyllisiä, sillä kyselylomakkeella ei kannata kerätä tutkimuksen kannalta turhaa tietoa. Taustakysymysten avulla pyritään luottamuksellisu-

teen tutkijan ja vastaajan välille. Tällä tavalla saadaan herätettyä vastaajan mielenkiinto. (Aaltola & Valli 2007,102–104, Hirsjärvi ym. 1997, 202–203.)

5 RUOKALISTASUUNNITTELU

Ruokalistasuunnitteluun liittyy vahvasti vakiointi, jonka lopputuloksena saadaan toimivat annoskortit. Tässä opinnäytetyössä on otettu huomioon lähiruoka annoksissa, minkä avuksi on valmistettu listaus Etelä-Savon pienyrittäjistä.

5.1 Ruokalista

Lampi ym. (2009, 22) mukaan ”ruokalista on ruokatuotannon toteutuksen suunnittelun ja samalla koko keittiön työn lähtökohta. Ruokalista- ja ateriasuunnittelu perustuu ammattikeittiöissä toiminta-ajatukseen, liike-ideaan ja asiakkaan toiveisiin ja tarpeisiin. Suunnittelu on palapeliä, jossa on otettava huomioon monia tekijöitä.”

Ruokalistasuunnittelussa on hyvä ottaa huomioon erilaiset periaatteet, joiden on hyvä olla samat mitä tahansa ruokalistaa suunniteltaessa. Näitä periaatteita ovat ruokalistan monipuolisuus ja vaihtelevuus, erilaiset valmistustavat ja raaka-aineet, annosten ja ruokalajien esteettisyys sekä ravitsemuksellinen laatu eri asiakastyypit huomioiden. Yksi tärkeä osa-alue on myös raaka-aineista koituvat kustannukset sekä hinta-laatu – suhde. Näiden periaatteiden lisäksi ruokalistojen tulee täyttää asiakkaiden odotukset sekä niiden on oltava tarjoilutilanteeseen soveltuvia. Ruokalistasuunnittelussa käydään läpi selkeästi eri vaiheita. Ensimmäisessä vaiheessa määritellään käytettävät raaka-aineet ja ruokalajit. Seuraavaksi määritellään kokonaisuus. Viimeisessä vaiheessa tarkistetaan ruokalistan toimivuus ja toteutuskelpoisuus. (Taskinen 2007, 26–28.)

Ruokalistoille ei ole olemassa yhtä tiettyä elinikää, vaan siihen vaikuttaa monta eri näkökulmaa. Vaihtuvuuteen vaikuttavat asiakaskunta, ruokalistan laajuus, ravintolan sijainti, ravintolan koko, raaka-aineiden saatavuus, asiakkaiden kysyntä sekä tämänhetkiset trendit. Jos ravintolan palveluja käyttävät pääsääntöisesti vanhemmat asiakkaat, ei ruokalistan vaihtuvuus tarvitse olla niin nopeatempoista. Kun ruokalista on laaja, riittää että ruokalistat vaihtuvat harvemmin kuin kerran vuodessa. Suppeissa listoissa vaihtuvuus voi olla jopa kolme kertaa vuodessa. Koska esimerkiksi Mikkelis-

sä käydään Helsinkiä harvemmin ravintoloissa, ei kierron tarvitse olla niin nopeaa. (Mäkelä 2011.)

5.2 Vakiointi

Vakioinnilla tarkoitetaan yhdenmukaistettuja ruoanvalmistusohjeita ja se on olennainen osa ammattikeittiön arkea ja tuotekehitystä. Vakioidulla ruokaohjeella pystytään varmistamaan ruoan riittävyys asiakasmäärästä riippumatta ja turvaamaan tasainen laatu. Laadulla tarkoitetaan aistein mitattavia ominaisuuksia, ruoan ravitsemuksellista laatua ja tuoteturvallisuutta. Vakioitu ruokaohje on keittiölle ominainen ja se on tehty soveltumaan henkilökunnan työtaitoa ja keittiön kapasiteettia vastaavaksi. Resepteistä voidaan vakioida niin raaka-aineita kuin valmistusmenetelmiäkin. Myös tulos voidaan vakioida. (Lampi ym. 2009, 125–126.)

Vakioidussa ruokaohjeessa tulee näkyä raaka-aineiden ominaisuudet. Myös kaikki erityisruokavaliot tulee olla selkeästi esillä. Ruokaohjeessa tulisi vähintään olla merkintä, onko esimerkiksi maito laktoositonta. Vaikka työntekijä ei työssään mittaisi raaka-aineita tarkasti, tulee tarkasti mitatut käyttömäärät näkyä ruokaohjeessa. Valmistusmenetelmien vakiointiin kuuluvat työtavat, työvälineet, ajankäyttö sekä työntekijöiden määrä. Tulosten vakioinnista selviää valmiin ruoan määrä, maku, rakenne ja ulkonäkö. (Lampi ym. 2009, 127.)

5.3 Annoskortit

Annoskortit ovat osa reseptiikkaa ja niillä tarkoitetaan ruokaohjekorttia, joka tulisi olla keittiössä kaikkien työntekijöiden nähtävillä ja käytettävissä. Hyvin tehdyn annoskortin avulla haluttu annos saadaan tehtyä joka kerta samalla tavalla. Annoskortissa tulisi näkyä työohjeet sekä hintatiedot. (Määttä ym. 2004, 64.)

Annoskorttiin kirjoitetaan ruokalajin nimi, annoskoko, ruoka-annosten määrä ohjeen mukaan valmistettuna, ruokaan käytettävät raaka-aineet ja niiden määrät, valmiin ruoan määrä, valmistusohje, tarvittavat välineet ja laitteet, kypsennyslämpötila ja -aika, lisäkkeet, koristeet ja tarjoilu, raaka-aineiden hinta annosta kohti, myyntihinta sekä kate. (Määttä ym. 2004, 64.)

5.4 Lähiruoka

Kuluttajavirasto on määritellyt lähiruoan seuraavalla tavalla: ”Lähiruoka on ruoantuotantoa ja – kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia edistäen oman alueensa taloutta ja työllisyyttä.” Kriteereiksi lähiruoalle on asetettu että se on ekologisesti, taloudellisesti, kulttuurillisesti sekä sosiaalisesti kestävä. Ekologisella kestävyydellä tarkoitetaan lyhyitä kuljetusmatkoja, vähäisempää pakkausmateriaalien käyttöä, uusiutuvien energialähteiden käyttöä, paikallista kierrätystä, ruoan tuoreutta, vähäistä lisäaineiden käyttöä ja kotimaisen tuotannon säilyvyyttä. Sosiaalisella kestävyydellä tarkoitetaan maaseudun elinvoimaisuutta sekä maaseudun ja kaupungin vuorovaikutusta. Taloudellisuus tulee esiin sillä, että lähiruoka työllistää ja tukee paikallisia elinkeinoja. Lisäksi lähiruoka tukee kulttuurillista kestävyttä, koska alueellinen ruokaperinne säilyy. (Kuluttajavirasto 2010.)

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän mukaan lähiruoan tulisi vastata oman alueen kuluttajien toiveisiin ja tarpeisiin, sen markkinat ovat paikallisia ja se hyödyntää oman alueensa ruokaperinnettä. Lähiruoan tulisi olla hygieeniseltä laadulla turvallista sekä sen tulisi täyttää lakisääteiset vaatimukset ja kaupan laatuluokituksen. (Paananen & Forsman 2001, 15.)

Paanasen ja Forsmanin tutkimuksessa (2003, 3) tuli selville, että elintarvikeketjujen eri toimijat ovat entistä kiinnostuneempia lähiruoasta. Kiinnostuksen lisääntyminen luo parempia markkinointimahdollisuuksia paikallisille pienyrityksille, mutta sen saatavuus on vieläkin rajoittunutta tuottajien vähäisyyden vuoksi. Kysyntää lähiruoalle olisi tuottajia enemmän. Lähiruoka kiinnostaa maaseutumatkailun yrityksiä hyvän maun ja ruokaketjun läpinäkyvyyden vuoksi.

5.5 Aitoja makuja.fi

Aitoja makuja.fi on elintarvikealan yritysten valtakunnallinen hakupalvelu, joka liittyy Aitoja makuja – hankkeeseen. Hanketta toteuttaa Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma ja sitä rahoittaa Hämeen ELY -keskus valtakunnallisena hankkeena. Hankkeen tarkoituksena on ylläpitää aitojamakuja.fi – hakupalvelua, edistää elintarvikealan pienyrittäjien tunnettavuutta sekä lisätä lähiruokatietoutta. Aitoja makuja.fi –

sivustolla on hakupalvelun lisäksi tietoa luomusta sekä pienyrityksistä, oppaita ruokapalvelun toteuttamiseen sekä linkkejä ruokaohjeisiin. (Aitoja makuja 2009.)

Tässä opinnäytetyössä on käytetty kyseistä hakupalvelua Etelä-Savon pienyrittäjien löytämiseksi ja niiden tuotteiden kartoittamiseksi. Opinnäytetyötä varten tehtiin listaus Etelä-Savon pienyrittäjistä sekä heidän tuotteistaan ja yhteystiedoista (Liite 4) helpottamaan raaka-aineiden valitsemista, kun tarjottavia tuotteita suunniteltiin. Vaikka opinnäytetyössä ei käytetty suurinta osaa listassa olevista tuottajista, on hyvä olla tietoinen oman alueen raaka-aineiden saatavuudesta mahdollisesti tulevaisuuden ruokalistasuunnittelua varten.

6 KOKOUSTARJOTTAVAT

Tässä opinnäytetyössä toimeksiantaja halusi, että kokoustarjottavat olisivat perinteisistä poikkeavia ja vuodenajan mukaan muokattavia. Kokoustarjottavien suunnittelussa noudatettiin tuotekehitysprosessia. Aluksi tuotteita ideoitiin, hyväksyttiin toimeksiantajalla, kehitettiin reseptit kokeilutasolle, testattiin tuotteiden toimivuus, mitattiin asiakastyytyväisyys, vakioitiin tuotteet sekä valmistettiin annoskortit.

6.1 Kokoustilaisuus

Kokoustilaisuus järjestetään pääasiassa yrityksille sekä eri yhteisöille vaihtelevina ajankohtina. Ajankohta on kuitenkin perusteena sille, tarjotaanko kahvin kanssa suolainen vai makea vaihtoehto. Yleisenä sääntönä on, että ennen lounasta järjestettävässä kokouksessa tarjotaan suolaista kahvileipää ja lounaan jälkeen makeaa kahvileipää. Samanaikaisesti tarjolla voi silti olla molemmat vaihtoehdot. Juomana kokouksen aikana voidaan kahvin ja teen lisäksi tarjota muita virvokkeita. Kokouskahvit tarjoillaan joko kokouksen tai erillisen tauon aikana. Molemmissa tapauksissa tilaa kahvitukselle on rajallisesti, joten tarjottavien tulisi olla helposti nautittavia. Haarukalla ja veitsellä syötäviä tuotteita tulisi välttää, parhaimmassa tapauksessa tuotteet on sormin syötäviä. (Määttä ym. 2004, 28.)

Tarjottavia suunniteltaessa on kuitenkin otettava huomioon, että syötävä ei saa tahrata kokoukseen osallistujia. Tarjottavien tarkoitus on virkistää ja viedä pahin nälkä pois,

joten tarjottavien ei tulisi olla maultaan liian voimakkaita, varsinkaan liian suolaisia tai savustettuja. Ulkonäöllisesti tarjottavat voidaan tehdä näyttäväksi, mutta ne eivät saa silti viedä huomiota tilaisuuden päätarkoitukselta, eli kokoukselta. Kokoustilaisuudessa on hyvä huomioida myös erikoisruokavaliot, jotka tulee merkitä selvästi. (Manninen 1997, 38.)

6.2 Ideointi

Ideoita lähdettiin etsimään keittokirjoista, alan ammattilehdistä sekä Internetistä. Reseptejä ei pyritty kopioimaan suoraan lähteistä, vaan niistä haettiin inspiraatiota omalle tuotekehitykselle. Lähdekirjallisuutta ei ollut rajattu, vaan ideoita haettiin myös teoksista, jotka eivät suoraan liittyneet toimeksiantajan antamiin rajoihin. Kuten Rai-vio ym.(2000, 23–24) toteaa, kannattaa ideoinnin ensimmäisessä vaiheessa käyttää ennakkoluulottomasti mielikuvitusta. Ensimmäisen vaiheen jälkeen verrattiin ideoita jo käytössä oleviin kokoustarjottaviin ja toimeksiantajan antamiin rajoihin. Näin rajattiin vaihtoehdot neljään makeaan ja viiteen suolaiseen kokoustarjottavaan, jotka esitettiin Kyyhkylän kartanon keittiöpäällikkö Pirjo Vauhkosella arvioitavaksi.

Ensimmäisessä ideointivaiheessa suunniteltiin neljä makeaa vaihtoehtoa, kaikki erityyppisiä maultaan ja rakenteeltaan. Tässä vaiheessa huomioitiin marjojen, hedelmien ja suklaan käyttö. Suolaisia vaihtoehtoja mietittiin viisi kappaletta, jotka nämäkin olivat kaikki erilaisia maultaan ja rakenteeltaan. Suunnittelussa pyrittiin huomioimaan liha-, kala- sekä kasvisvaihtoehdot. Suunnitellut tuotteet hyväksyttiin Pirjo Vauhkosella, joka valitsi ehdotetuista tuotteista Kyyhkylän kartanolle sopivimmat – kaksi makeaa ja kaksi suolaista tuotetta.

6.3 Reseptien muokkaaminen

Kokeilut aloitetaan tekemällä tarkat reseptit kokeiltavista tuotteista. Ensimmäiset kokeilut on hyvä tehdä kotitalousmittakaavassa, mikäli se on mahdollista. Reseptit kirja-taan helposti muokattavalle pohjalle, jotta muutetut raaka-ainemäärät saadaan helposti vaihdettua. (Tuononen 2007, 16.) Tässä opinnäytetyössä reseptit tehtiin Excel - taulukoihin.

Ehdotetuista tuotteista lähdettiin muokkaamaan reseptejä. Makeiden kokoustuotteiden osalta valittiin maitokahvileivos sekä hunaja-karpalovene.

Maitokahvileivokselle ei ollut reseptiä valmiina, vaan se jouduttiin kehittelemään alusta asti muutamaa lähdekirjallisuutta apuna käyttäen. Leivoksen pohjana käytettiin sokerikakkupohjaa, jonka ohje (taulukko 1) löytyi Elintarvikkeet ja ruoanvalmistus – kirjasta (2003, 206).

TAULUKKO 1. Kääretorttu, kakkupohja – resepti (Lampi ym. 2003).

<u>Kääretorttu, kakkupohja</u>	
1 osa	Kanamuna
1 osa	Sokeri
1 osa	Vehnäjauho
	Perunajauho
5 ml/4 munaa	Leivinjauhe

Päälle laitettiin kaksi hyytelökerrosta, joiden ohjeet (taulukko 2) löytyi Taitava kokki ammattikeittiössä – kirjasta (2008, 218).

TAULUKKO 2. Mokkahyytelö – resepti (Mauno & Lipre 2008).

<u>Mokkahyytelö</u>	
1 annos	
0,0003kg	Liivatelehti
0,008 kg	Vahvaa kylmää kahvia
0,03 kg	Kuohukerma
0,035 kg	Maitorahka
0,008 kg	Kahviuoma
0,002 kg	Kaakaojauhe
0,011 kg	Sokeri
0,0015 kg	Vaniljasokeri
0,003 kg	Kahvilikööri
0,0012 kg	Sitruunamehu
0,005 kg	Suklaaströsseli

Hunaja-karpaloveneessä pohjana käytettiin murutaikinaa, jonka ohje (taulukko 3) löytyi Elintarvikkeet ja ruoanvalmistus – kirjasta (2003, 190).

TAULUKKO 3. Murotaikinapikkuleivät – resepti (Lampi ym. 2003.)

<u>Murotaikinapikkuleivät</u>		
40 – 50 kpl		
1 osa	Sokeri	100g
2 osaa	Rasva	200g
½ osaa	Munaa	1 kpl
2 – 3 osaa	Vehnäjauhoja	200 – 300g

Keksipohjan päälle tulevat karpalohillo sekä hunajavaahto (taulukko 4) olivat Ville Saarisen (2011) itse kehittelemiä.

TAULUKKO 4. Veneet - resepti (Saarinen 2011.)

<u>Karpalohilloke</u>	
100g	Pakastekarpalo
0,2 dl	Hyytelösokeri
<u>Kermatäyte</u>	
2,5 dl	Vispikerma
200 g	Tuorejuusto
4 rkl	Hunaja
0,5 dl	Sokeri
2 rkl	Sitruunamehu
3 kpl	Liivatelehti

Suolaisten kokoustuotteiden osalta valittiin Vorschmack – wrap sekä suolainen muffini. Vorschmack – wrapissä rieskan ohje (taulukko 5) löytyi Taitava kokki ammatti-keittiössä - kirjasta (2008, 232).

TAULUKKO 5. Ohrarieska – resepti (Mauno & Lipre 2008.)

<u>Ohrarieska</u>	
6 kpl	
1 kg	Kevytmaito
0,10 kg	Perunasosehiutale
0,03 kg	Hiiva
0,02 kg	Suola
0,6 kg	Ohrajauho
0,4 kg	Vehnäjauho

Vorschmackin ohjeena käytettiin Kyyhkylän kartanon omaa ohjetta, koska tämä on todettu toimivaksi ja näin ei tarvinnut kehittää hyvää tuotetta uudestaan. Suolaisen muffinin ohje (taulukko 6) löydettiin Leivotaan itse hyvää leipää – kirjasta (2005, 68). Makua antavat raaka-aineet ideoitiin itse.

TAULUKKO 6. Parmesan – muffinit – resepti (Rasmusson & Lundin 2005).

<u>Parmesan – muffinit</u>	
12 kpl	
10 kpl	Marinoitu aurinkokuivattu tomaatti
8 dl	Vehnäjauho
2 dl	Vasta raastettu parmesan
5 tl	Leivinjauhe
0,5 tl	Suola
1 dl	Oliiviöljy
3 dl	Maito
12 kpl	Musta kivellinen oliivi

Jokainen resepti muokattiin ammattikeittiöön sopiviksi. Apuna ruokamittojen muuttamisessa käytettiin Kansanterveyslaitoksen julkaisemaa Ruokamittoja – dokumenttia (2004). Muutoksia tehtiin raaka-aineiden yksikköpainoja arvioitaessa sekä muutettaessa litramäärät kilogrammoiksi. Annos ja asiakas -kirjaa (2009, 106) käytettiin apuna, kun laskettiin, paljonko massaa mahtuu tietyn kokoiseen valmistusastiaan.

6.4 Kokeilut ja asiakastyytyväisyys

Koevalmistuksen tarkoitus on tehdä kerta toisensa jälkeen paranneltuja versioita. Kaikki raaka-aineet ja valmistusmenetelmät on tärkeä mitata tarkasti ja merkitä välittömästi talteen. Koe-erissä muutetaan yleensä vain yhtä muuttujaa kerralla ja pyritään pitämään olosuhteet samankaltaisina. Jokainen koe-erä arvioidaan aistinvaraisesti ja tuotetta kehitetään niin kauan, kunnes se vastaa haluttua lopputulosta. (Tuononen 1997, 16.)

Asiakastyytyvää mitattaessa käytettiin aistinvaraisen arvioinnin mieltymismenetelmää. Tällä menetelmällä mitataan kuluttajien reaktioita kokoustarjottavaan. Yleisesti mieltymystutkimuksella voidaan vertailla omaa tuotetta kilpailijoiden tuotteeseen, parantaa tuotteen ominaisuuksia tai rajata kuluttajaryhmää markkinoinnin tehostamiseksi. (Tuorila ym. 2008, 94.) Tässä opinnäytetyössä aistinvaraisen arvioinnin tarkoituksena oli parantaa tuotteen ominaisuuksia.

Mieltymismenetelmässä raati koostuu kuluttajista, joille tuote on suunnattu. Osallistuminen tämän kaltaiseen kuluttajaraatiin ei edellytä arviointikokemusta. Sopiva kuluttajaraadin laajuus on 30–50 henkilöä, jolloin saadaan kattava tulos kohderyhmän mieltymyksistä. Raadille selvitetään asteikon käyttö, mutta muita ohjeita ei raadille anneta. (Tuorila ym. 2008, 77,94.)

Opinnäytetyötä varten kokoustuotteita vakioitiin Kyyhkylän kartanon keittiössä. Kokeiluiden perusteella ohjeita muokattiin ja niiden maistuvuutta arvioitiin asiakastyytyvyyden avulla. Seuraavissa kappaleissa on kirjattu jokaisen kahvitustuotteen kokeilukertojen ja asiakastyytyvääsysteemien tulokset sekä tehdyt muutokset.

6.4.1 Vorshmack – wrap

Ensimmäisellä kokeilukerralla testattiin rieskakaikinan ohje sellaisenaan, mitä kirjasta (Taitava kokki ammattikeittiössä 2008) oli otettu. Tämän ohjeen mukaan taikinasta tuli kuitenkin liian sitkeä. Mielestämme jauhojen määrä oli liian suuri tässä ohjeessa. Samalla testattiin kolmella eri paistomenetelmällä Self Cooking Centerillä. Kaikkia paistettiin 180 asteessa 10 minuutin ajan. Yksi alumiinivuolaallinen paistettiin yhdistelmäpaistolla, jossa höyryn määrä oli 90 %. Tämä versio oli mielestämme kaikkein

huonoin. Rieska oli kaikista sitkein, joten se oli vaikeasti syötävä. Toinen alumiini-
vuoallinen paistettiin myös yhdistelmäpaistolla, jossa höyryn määrä oli 65 %. Kolmas
vuoallinen paistettiin kuivapaisto-ohjelmalla. Toisen ja kolmannen version välillä ei
ollut suuria eroja, mutta lähdimme kehittämään ohjetta, koska massa itsessään ei ollut
sopiva kehitellylle tuotteelle.

Toisella kokeilukerralla ohjetta muutettiin lisäämällä nesteen määrää 10 prosentilla.
Tämä neste lisättiin perunasoseaineksen joukkoon ja annettiin turvota muutaman mi-
nuutti. Valmis massa annettiin kohota 10 minuuttia, jonka jälkeen se paistettiin kuiva-
paisto-ohjelmalla 230 asteessa 7 minuutin ajan. Tämä versio oli mielestämme parempi
kuin ensimmäisellä kokeilukerralla valmistettu rieska, mutta mielestämme rieska ei
ollut vielä tarpeeksi pehmeä. Valmis rieska myös hajoili rullatessa, mutta ei ollut
enää niin sitkeä kuin aikaisemmin valmistettu rieska. Vorschmack tehtiin Kyyhkylän
kartanon omalla ohjeella, joka muokattiin ammattikeittiöön sopivaksi. Jokainen raaka-
aine punnittiin ja tarkka paistoaika laitettiin muistiin. Vorschmack – wrapin muut täyt-
teet oli mietitty perinteisen vorschmackin mukaan.



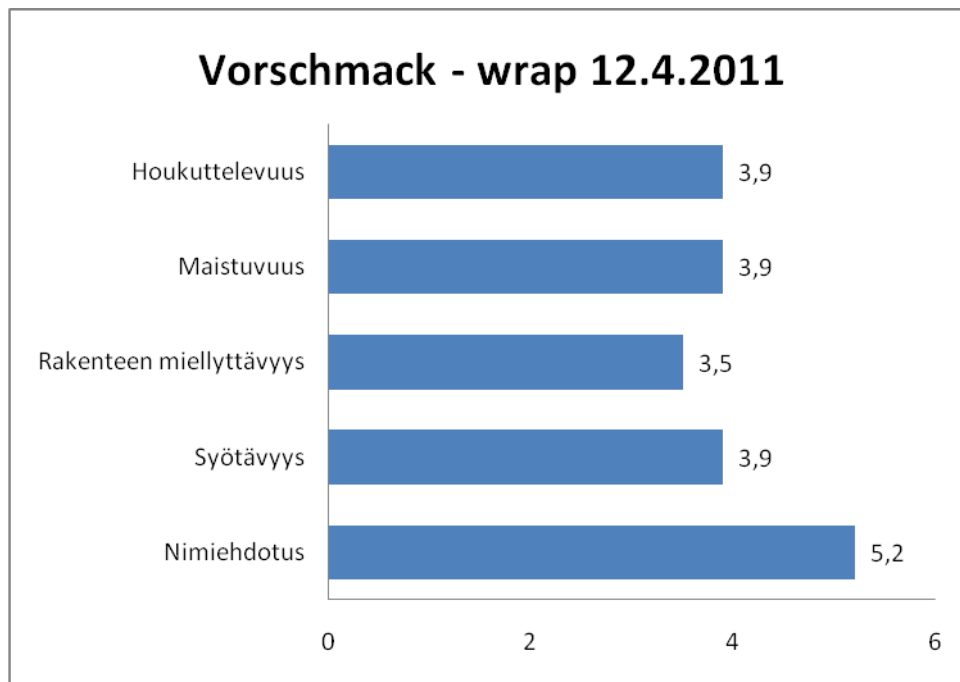
KUVA 6. GN1/1 – vuoallinen vorschmackia (Saarinen 2011).

Toisen kokeilukerran vorschmack – wrapia testattiin kokousasiakkailta Kyyhkylän kartanossa. Asiakkaita kokouksessa oli paikalla kymmenen henkilöä ja yhdeksältä henkilöltä saatiin vastaus. Näistä henkilöistä 67 % oli käynyt aikaisemmin kokouksessa Kyyhkylän kartanossa. Kyselylomakkeet (liite 5) asetettiin pöydälle kahvituotteiden läheisyyteen. Saatekirje laitettiin kehyksiin kyselylomakkeiden viereen. Kokousasiakkaita lisäksi informoitiin kyselyn täyttämisestä. Vastaajilta kysyttiin ulkonäköön, makuun, rakenteeseen ja kokonaisuuteen liittyviä kysymyksiä (kaavio 1).



KUVA 7. Ensimmäisen asiakkaille tarjottu Vorschmack – wrap (Saarinen 2011).

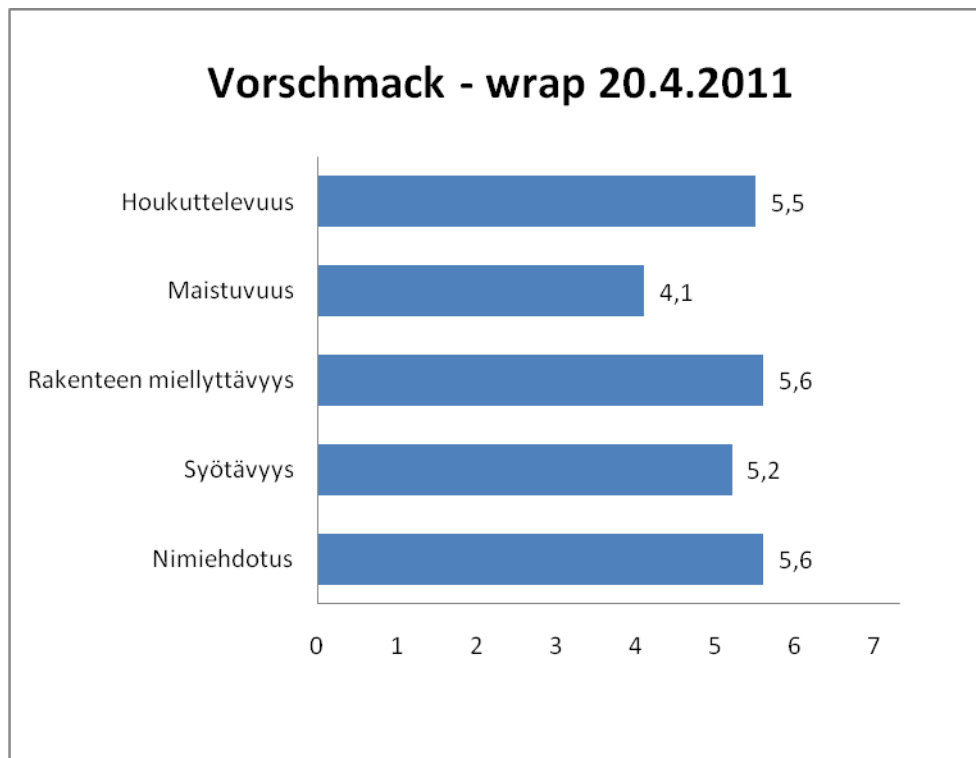
Kyselyn (liite 5) tuloksista saatiin selville, että nimiehdotus vorschmack – wrapille on hyvä sekä se maistuu hyvälle. Parannettavaa tuotteessa oli rakenteen koostumuksessa. Tätä kohtaa lähdettiin kehittämään kolmannella kokeilukerralla. Lisäksi kyselylomakkeesta saatiin selville, että tuote koettiin hieman suolaiseksi. Ideaalisuolaisuuden arvo, jolloin tuotteessa on sopiva määrä suolaa, oli 3,65. Tämä arvo on arviointiasteikon keskiarvo. Vastauksien keskiarvoksi tuli 3,8, joten päätettiin, että muutoksia ei lähdetä tämän osalta tekemään. Kyselylomakkeessa kysyttiin tuotteen kokoa. Ideaaliarvo oli 3,65, jolloin tuote ei ole liian suuri eikä liian pieni. Vastausten keskiarvo oli 4,19. Tämän perusteella päätettiin pienentää tuotteen annoskokoa.



KAAVIO 1. Vorschmack-wrapin asiakastyytyväisyys 2011.

Kolmannella kokeilukerralla muokattiin rieskan ohjetta huomattavasti. Idea uuteen rieskareseptiin tuli Pirjo Vauhkoselta. Uudessa ohjeessa käytettiin oikeista perunoista tehtyä perunasosetta ja muutettiin käytettäviä raaka-aineita sekä niiden määrää. Rieskaa paistettiin kuivapaisto-ohjelmalla 180 asteessa 20 minuuttia. Tämä rieska oli mielestämme hyvä. Se oli maultaan aikaisempia parempi ja pehmeän rakenteensa ansiosta entistä helpompi kääriä. Kuitenkin rieska jäi mielestämme hieman raa'aksi keskelletä, joten tätä ohjetta muokattiin uudestaan.

Neljännellä kokeilukerralla testattiin rieska uudelleen. Ohjeeseen lisättiin vehnä jauhojen määrää sekä punnittiin tarkat raaka-ainemäärät yhtä GN 1/1 -vuoaallista kohden. Uuden rieskan sopivuutta testattiin täytteiden kanssa ja sitä arvioitiin asiakastyytyväisyyskyselyn avulla (kaavio 2). Kaikki kuusi vastannutta oli käynyt aikaisemmin kokouksessa Kyyhkylän kartanossa, koska he olivat talon sisäistä henkilökuntaa. Jokaisen arviointikohdan tulos oli keskiarvoa parempi.



KAAVIO 2. Vorschmack-wrapin asiakastytyväisyys 2, 2011.

Vastanneiden mielestä tuotteessa oli hieman liian vähän suolaa. Vastauksen optimaalinen keskiarvo on 3,65, ja suolaisuus sai arvosanaksi 3,0. Suolaa lisätään vorschmackiin, jonka makua arvioitiin vapaalla sanalla liian miedoksi. Tuote koettiin myös hieman isoksi, optimaalinen keskiarvo oli 3,65 ja tuote sai arvosanaksi 4,0. Avoimen kommentin mukaan rieskan määrä vorschmack-wrapissa oli liian suuri. Rieskaa ei kutienkaan voi ohentaa, koska tuote on silloin liian hankala kääriä, jolloin syötävyys kärsii rieskan repeilyn vuoksi. Tuotetta ehdotettiin tarjoiltavaksi lämpimämpänä, mutta salaatin ja smetanan vuoksi ei tuotetta voi koottuna kuumentaa uunissa. Vorschmack voidaan kuumentaa, mutta salaatin tuoreus ja smetanan rakenne saattavat kärsiä, jos tuote on pitkään tarjolla. Vaclavikin & Christianin (2003, 6) mukaan tuotteen rakenne on parhaimmillaan viileänä, mutta ruoan lämpötila vaikuttaa maun voimakkuuteen. Lämpimän ruoan maku on voimakkaampi kuin viileän ruoan maku. Tämän tuotteen kohdalla päädyttiin ottamaan tämä tieto huomioon tarjoilemalla tuote huoneen lämpöisenä eikä täysin kylmänä. Huoneenlämpöisen tästä tuotteesta tekee uunissa paistettu rieska sekä haudutettu vorschmack.

6.4.2 Suolainen muffini

Ensimmäisellä kokeilukerralla testattiin ohje sellaisenaan, ainoastaan yrttien määrä arvioitiin taikinan koon mukaan. Massaa valmistettaessa huomattiin, että ohjeessa on liian vähän nestettä, joten nesteen määrää jouduttiin lisäämään kahdella kolmanneksella alkuperäisen nesteen määrästä. Tämän jälkeen massa jaettiin kahtia painon mukaan. Toiseen massa lisättiin vielä yksi kuudesosa alkuperäisen nesteen määrästä. Tämä massa paistettiin alumiinisessa muffinivuoassa. Vuokaan mahtui 1 desilitra massaa, joka painoi 0,096 kilogrammaa. Toinen versio massasta paistettiin paperisissa muffinivuoissa. Yhteen vuokaan mahtui 1,5 desilitraa massaa, joka painoi 0,144 kilogrammaa. Muffinit paistettiin kuivapaisto-ohjelmalla 165 asteessa 20 minuutin ajan.

Muffinien väri oli hyvä, joten paistoaika- ja -aste olivat sopivia. Kumpaankin versioon tarvittiin lisää makua. Pirjo Vauhkonen ja ravintolapäällikkö Noora Romppainen ehdottivat lisäämään massaan tuoretta basilikaa, valkosipulia ja korvaamaan juustoraasteen parmesanjuustolla. He myös totesivat, että alumiinisessa muffinivuoassa paistetut muffinit olivat liian pieniä ja paperisissa vuoissa paistetut muffinit olivat liian isoja. Totesimme, että paperiseen muffinivuokaan voisi laittaa hieman vähemmän taikinaa, jolloin koko voisi olla hyvä. Massojen raaka-aine-eroissa huomioitiin, että massa, jossa oli vähemmän nestettä, oli kuohkeampi.



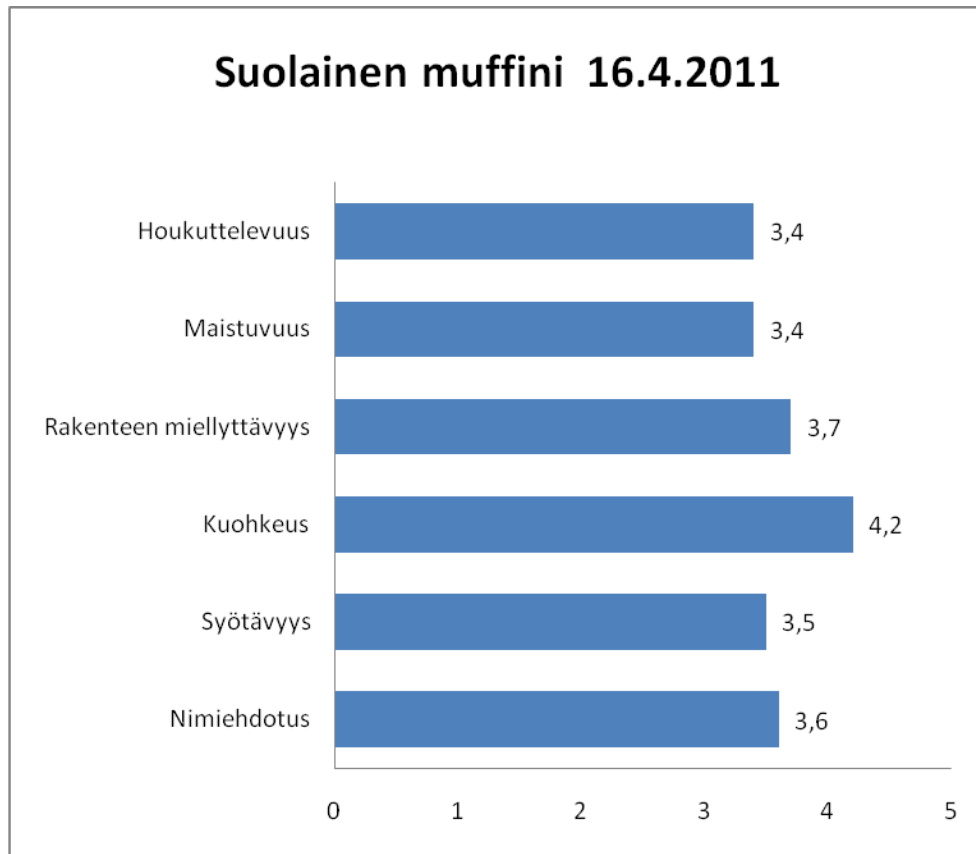
KUVA 8. Muffinien kokoero (Saarinen 2011).

Toisella kokeilukerralla ohjeeseen lisättiin tuoretta basilikaa, valkosipulia sekä parmesan-juustoa, jolla korvattiin puolet juustoraasteen määrästä. Muffinit valmistettiin paperisissa muffinivuoissa, joihin laitettiin massaa 1,25 dl, joka oli vähemmän kuin aikaisemmassa kokeilussa. Muffineita valmistettiin 36 kappaletta, koska tuotteet arvioitiin asiakastyytyväisyyskyselyn (liite 6) avulla. Asiakkaita oli paikalla 20 henkilöä, joista 11 henkilöltä saatiin vastaus. Heistä osa oli käynyt aikaisemmin kokouksessa Kyyhkylän kartanossa ja yksi henkilö ei vastannut tähän kohtaan ollenkaan (Kaavio 3).



KAAVIO 3. Aikaisemmat kokoukset Kyyhkylän kartanossa 2011.

Kyselylomakkeessa (Liite 6) kysyttiin asiakkaan mielipidettä muffinin ominaisuuksista (kaavio 4). Tuloksista saatiin selville, että kuohkeus oli erittäin hyvä ja muut ominaisuudet olivat keskitasoa paremmat. Suolaisuus sai keskiarvoksi 4,2, joten se koettiin erittäin suolaiseksi. Yrttien maistuvuus tuotteessa sai arvosanaksi 3, joka on optimaalinen arvosana. Tuotetta pidettiin hieman liian suurena; keskiarvo vastauksista oli 3,7. Tuotteen suolan määrää täytyi vähentää huomattavasti.



KAAVIO 4. Suolaisen muffinin asiakastytyväisyyskyselyn tulokset 2011.

Avoimissa palautteissa mainittiin uudemman kerran muffinin suolaisuudesta ja ehdotettiin toista nimivaihtoehtoa, ”puutarhurin pehmeämpi eväs”. Tuotteiden nimissä halettiin tuoda esille Kyyhkylän kartanon historia, joten kyseistä nimiehdotusta harkinnan jälkeen päätettiin olla käyttämättä. Tulosten perusteella alkuperäinen nimiehdotus on koettu keskitasoa hieman paremmaksi, joten sitä tullaan käyttämään jatkossakin.

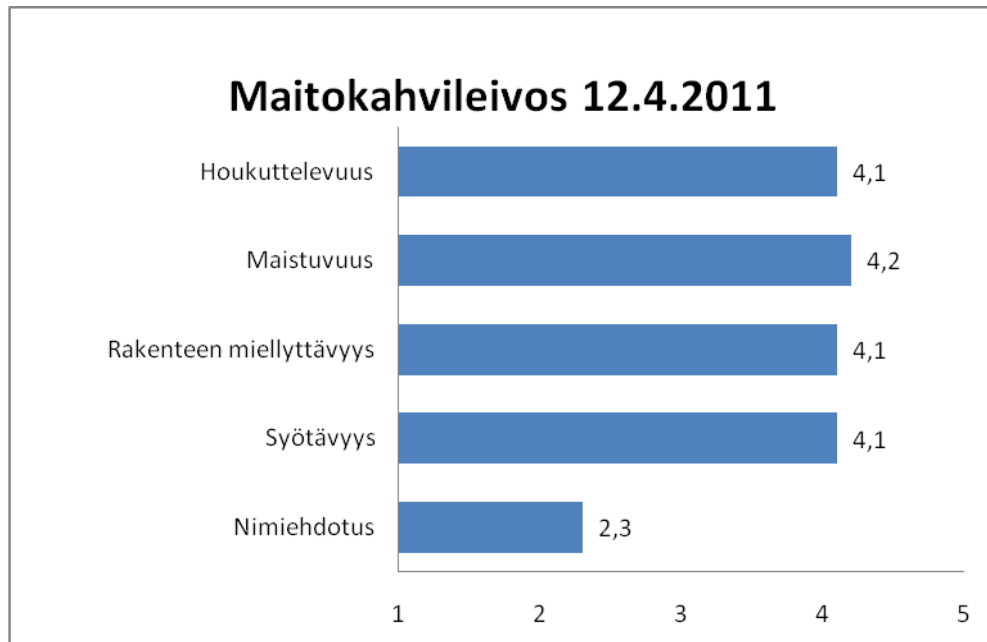
Kolmannella kokeilukerralla valmistettiin 12 hengelle suolaisen muffini, johon käytettiin vähemmän suolaa. Ohjeessa ollut parmesan-juuston määrä jouduttiin korvaamaan tavallisella juustoraasteella, koska parmesania ei ollut saatavilla. Myös tuore basilika korvattiin valmiilla basilikapyreellä, johtuen samasta syystä. Näin ollen ei tuotetta päästy vakioimaan tarkemmin, eikä asiakastytyväisyyskyselyn tuloksia analysoitu. Tätä tuotetta ei lähdetty uudestaan kokeilemaan, koska ainoa parannettava kohta oli suolan määrä. Resepti laadittiin tämä kokeilun pohjalta. Lampi ym. (2003, 64) mukaan suolan määrä määräytyy ruokalajin painon mukaan. Vilja- ja kasvisruokiin käytetään suolaa 0,5 – 0,7 % ruoan määrästä. Kuitenkin, jos ruoassa on raaka-aineita jotka itsessään sisältävät suolaa, lisätyn suolan määrää vähennetään. Koska muffinit sisältä-

vät parmesania ja yr்த்தipyreitä, suolan määrän päädyttiin olevan 0,4 % tuotteen painosta.

6.4.3 Maitokahvileivos

Ensimmäisellä kokeilukerralla tehtiin kaksi kakkua täysin ohjeen mukaan. Vuokina käytettiin pyöreitä irtopohja-vuokia. Vuokien halkaisijat olivat 24 ja 28 senttimetriä. Vuokat jauhotettiin kokonaan korppujauholla, mutta huomattiin, että jauhotus olisi kannattanut tehdä vain noin 2 senttimetrin korkeudelle, joka oli pohjan paksuus. Ensimmäistä täytettä laitettiin yksi litra yhteen vuokaan. Täytettä jäi kolmannes liikaa, joten täytteen määrä täytyi pienentää. Toista täytettä laitettiin seitsemän desilitraa yhteen vuokaan. Tämän täytteen määrä oli sopiva. Molemmissa täytteissä liivatteen määrä oli liian vähäinen. Kun leivos säilytettiin hetken huoneenlämmössä, alkoi rakenne muuttua liian löysäksi. Kahvin maku leivoksessa oli liian miesto. Pirjo Vauhkonen ehdotti, että kostutettaisiin pohjaa vahvalla kahvilla.

Tämä versio testattiin kymmenen hengen kokousryhmällä. Heistä hieman yli puolet (60 %) oli käynyt aikaisemmin kokouksessa Kyyhkylän kartanossa. Kyselylomakkeen (liite 7) vastauksista tehdyn kaavion (kaavio 5) mukaan kävi ilmi, että tuote koettiin erittäin hyväksi nimiehdotusta lukuun ottamatta. Tuotteen oltaisi haluttu olevan hieman voimakkaamman makuinen, kahvin maistuvuus sai arvosanaksi 2,6 ja makeus 2,8. Asiakastyytyväisyyden tulokset vahvistivat Pirjo Vauhkonen arvon kahvin määrän vähäisyydestä. Nimiehdotus muutettiin tämän asiakastyytyväisyyskyselyn jälkeen.



KAAVIO 5. Maitokahvileivoksen asiakastyytyväisyyskyselyn tulokset 2011.

Yksi henkilö antoi tuotteelle kehitysehdotuksia sanallisella palautteella. Palautteen antajan mielestä leivoksen ylin kerros oli liian paksu ja tuote voisi olla ohuempi, koska nyt se kaatui leikattuna. Muodoksi ehdotettiin neliötä. Ehdotettuja muutoksia ei otettu sellaisenaan käytäntöön, koska seuraavalla kokeilukerralla liivatteen määrää päätettiin lisätä kestävyuden parantamiseksi. Leivos valmistetaan jatkossakin pyöreään irtopohjavuokaan, koska GN 1/1 – vuokaan valmistettuun leivokseen olisi tarpeetoman työlästä tehdä täytekerroksia. Ulkonäöllisesti leivoksen kerrokset on tarkoitus erottaa toisistaan, jotta saadaan aikaiseksi maitokahvin mukainen mielikuva.



KUVA 9. Ensimmäinen maitokahvileivos (Saarinen 2011).

Toisella kokeilukerralla valmistettiin yksi kakku. Täytteeseen lisättiin kahvin makua pikakahvijauheen avulla ja liivatteen määrää nostettiin molemmissa täytteissä. Pohja kostutettiin kahvilla. Toisessa kokeilussa täyteen raaka-aineiden määrää laskettiin yhdelle vuolle sopivaksi. Tuote pakastettiin viideksi päiväksi, jonka jälkeen tuote sulatettiin ja laitettiin tarjolle kahvitustilaisuuteen. Liivatteen määrä tuotteessa oli sopiva ja kahvin maku voimakkaampi, joten tuote todettiin käyttökelpoiseksi ja valmiiksi vakioiduksi.

6.4.4 Hunaja-karpaleivos

Ensimmäisellä kokeilukerralla teimme leivokset täysin ohjeen mukaisesti. Keksipohjat paistettiin alumiinisessa muffinivuossa sekä paperisessa vuossa. Muffinivuokaan taikinaa laitettiin 30 grammaa ja paperiseen vuokaan 50 grammaa. Karpalohillokkeen osuus pienemmässä keksipohjassa oli 5 grammaa ja isossa 10 grammaa. Hunajavaahdon osuus oli pienemmässä pohjassa 20 grammaa ja isossa 45 grammaa. Totesimme, että isompi leivos oli paremman kokoinen. Hunajavaahtoa tuli alkuperäisen ohjeen

mukaan puolet liikaa. Muuten maku oli hyvä, joten tuotetta ei tarvitse kuin täyteen määrän osalta muokata.



KUVA 10. Hunaja-karpaloleivosten kokoero (Saarinen 2011).

Hunaja-karpaloleivoksesta ei saatu toteutettua asiakastyytyväisyyskyselyä, koska suunniteltu tilaisuus, jossa kyseistä leivosta olisi tarjottu, peruuntui. Kokouksia ei keväällä Kyyhkylän kartanossa ollut kovin runsaasti, joten opinnäytetyön aikataulun puitteissa ei tullut toista mahdollisuutta toteuttaa asiakastyytyväisyyskyselyä. Toimeksiantajan mielestä tuote oli hyvä ja käyttökelpoinen.

6.5 Valmiit tuotteet

Kokoustarjottaviksi valittiin Rolf Mennanderin lihakäärö, Ihmeidentekijä Antikaisen saalis, Kyyhkylän karpalovenekaravaani sekä Kyyhkylän emännän vierasvara. Kaikille tarjottaville valmistettiin sähköiset sekä tulostetut annoskortit. Vuodenaikojen vaihtelu sekä lähialueen tuottajat pyrittiin ottamaan huomioon resepteissä, joista on kerrottu raportin myöhemmässä vaiheessa.

6.5.1 Kokoustarjottavien annoskortit

Kuten aikaisemmin opinnäytetyössä on kerrottu, annoskortilla tarkoitetaan kokonaisuutta ruoka-annoksen valmistusohjeesta ja raaka-aineiden hinnoittelusta. Annoskortin

tärkein tehtävä on taata valmistettavan tuotteen tasalaatuisuus. Sen avulla pystytään myös vähentämään hävikin määrää, mikä taas parantaa myyntikatetta. (Vuorenmaa & Peltola 2009, 211).

Työohjeet annettiin Kyyhkylän kartanoon sekä tulostettuna että sähköisenä versiona. Tulostettuun työohjeeseen annosmäärät laskettiin 10 hengelle, koska se määrä on helppo suurentaa tai pienentää asiakkaiden lukumäärän mukaan ilman, että reseptiä tarvitsisi tulostaa joka kerta uudestaan. Annoskorttipohja (Mikko Peltola 2004) otettiin Harmony of Food and Wine – opintojakson (Koljonen 2010) opiskelumateriaalista. Annoskorttipohjiin lisättiin kaava, jolla raaka-aineiden käyttöpainoa voi muuntaa annosmäärää muuttamalla. Kyyhkylän kartanossa ei käytetä sähköistä annoskorttia kovin usein, minkä vuoksi annoskortit tulostettiin myös paperiseksi versioksi. Tulostetuissa annoskorteissa ei ole tarkkoja grammamääriä, vaan raaka-ainemäärät on ilmoitettu mittausta helpottavissa yksiköissä, kuten kappalemäärissä ja litroissa, jotta turhalta punnitsemiselta vältyttäisiin. Kaikki raaka-ainemäärät ovat myös pyöristetty, johtuen samasta syystä. Tämä on ollut myös toimeksiantajan toive.

Tuotteille kehitettiin nimet, jotka liittyvät jollakin tavalla Kyyhkylän kartanoon ja sen historiaan. Tämä tuo myös osaltansa esiin tuotteiden omaleimaisuutta ja antaa lisäarvoa asiakkaille. Jokaiselle kokoustuotteelle kirjoitettiin historiaan pohjautuva tarina (liite 8), joka kertoo, kuinka tuote yhdistetään Kyyhkylään. Myös nimiehdotuksista on kysytty asiakkaiden mielipidettä, samalla kun he ovat arvioineet tuotteen gastronomisia ominaisuuksia. Tuloksien perusteella arvioitiin, onko nimi asiakkaan mielestä sopiva tuotteelle, ja sitä mukaan on tarvittaessa muutettu nimiä.

6.5.2 Suolaiset tuotteet

Rolf Mennanderin lihakäärö

Vorschmack – wrap sai nimekseen Rolf Mennanderin lihakäärö. Rolf Mennander oli Kyyhkylän invalidikodin ensimmäinen johtaja (Wirilander 1997, 158). Mennander oli keskeinen osa Kyyhkylän historiaa, joten mielestämme hänen nimensä käyttäminen Kyyhkylän kartanossa tarjottavissa tuotteissa on välttämätöntä.

Valmiissa annoskorteissa (liite 9) on sähköisen annoskortin alakortteihin laitettu perunarieskan ja vorschmackin reseptit sekä muiden täytteiden määrät ja lopullinen koamisohje. Vorschmack – wrapin tulostettuun työohjeeseen laskettiin raaka-ainemäärät yhtä GN 1/1 -pellillistä kohden.

Tuotteen pääraaka-aineena on käytetty vorschmackia, joka on ollut Mannerheimin lempiruokaa. Mannerheim ja vorschmack liitetään usein Mikkeliin, jossa Mannerheim johti talvisotaa sekä jatkosotaa (Mannerheim.fi). Tuote pohjautuu näiltä osin historiaan. Tuotteessa on käytetty raaka-aineita, joita on mahdollista saada lähialueen tuottajilta. Esimerkiksi ohrarieskaa leivottaessa voidaan käyttää Rapion Myllyn tuotteita, joita Kyyhkylän kartano käyttää säännöllisesti. Salaatti toimitetaan Mikkelin Vihannes Oy:ltä. Vorschmackissa käytettävät naudan- ja lampaanliha voidaan toimittaa Baron's Food Oy:lta, jota Kyyhkylän kartano käyttää tavarantoimittajanaan muutenkin. Tuotteen raaka-aineita on saatavilla ympäri vuoden, joten tuotetta ei tarvitse muuttaa vuodenaikojen mukaan.



KUVA 11. Vorschmack – wrap (Saarinen 2011).

Ihmeidentekijä Antikaisen saalis

Suolainen muffini sai nimekseen Ihmeidentekijä Antikaisen saalis. Elli Antikainen oli Kyyhkylän kartanon puutarhuri, josta käytettiin lempinimeä ”ihmeidentekijä”, koska hän sai Kyyhkylän vallattomat puutarhat kesytettyä (Wirilander 1997, 65). Tuotteessa nimeä antavana raaka-aineena ovat yrtit, joita on mahdollista vaihtaa saatavuuden mukaan. Etelä-Savon alueelta löytyy toimittajia, jotka pystyvät toimittamaan yrttejä (liite 4). Valmiissa annoskorteissa (liite 10) on sähköisessä annoskortissa yhteen alakorttiin laitettu koko muffinin ohje. Tulostettuun työohjeeseen annosmääräksi on laskettu 10 henkilöä.



KUVA 12. Suolainen muffini (Saarinen 2011).

Eri vuodenaikoina voidaan käyttää eri yrttejä. Koska mausteyrttejä on saatavilla ympäri vuoden, niin vuodenaikojen vaihtelu voidaan luoda mielikuvien avulla. Talviaikana käytetään yrttejä, jotka mielletään jouluun, esimerkiksi meirami, salvia ja kirveli. Keväisin voidaan käyttää esimerkiksi minttua, nokkosta sekä sitruunamelissa. Kesäisiä yrttejä ovat ruohosipuli, persilja sekä basilika. Syksyisiä yrttejä ovat rosmariini, rakuuna ja timjami.

6.5.3 Makeat tuotteet

Kyyhkylän karpalovenekaravaani

Kyyhkylän karpalovenekaravaani on hunaja-karpaloleivos, jonka nimi tulee kesäisin tehdyistä veneretkistä, joissa lähdettiin kahvipannu mukana johonkin lähisaareen. Koska moottoriveneeseen mahtui vain osa matkaajista, loput hinattiin soutuveneissä moottoriveneen perässä. (Wirilander 1997, 87.)

Valmiiden annoskorttien (liite 11) sähköisen annoskortin alakortteihin on laitettu kek-sipohjan, karpalohillokkeen ja hunajavaahdon reseptit kokoamisjärjestyksessä. Yläkortissa on lopullinen kokoamisohje. Tulostetussa työohjeessa annosmäärä on 10 henkilöä, ja siitä löytyy myös ehdotuksia, miten tuotetta voi muokata vuodenaikojen mukaan.

Reseptin hillokkeen marjat voi korvata millä tahansa muulla marjalla tai hedelmällä, riippuen siitä, mikä on senhetkinen sesonkituote. Syksyllä voidaan käyttää karpaloa tai esimerkiksi omenahilloketta. Joulun aikaan karpalohillokkeen tilalla voidaan käyttää esimerkiksi suklaarouhetta (FoodPairing 2008). Keväällä voidaan käyttää raparperia (Terävä 2003, 17). Kesäisin karpalon sijaan voidaan käyttää esimerkiksi mansikkaa tai punaherukkaa (Terävä 2003, 61). Hunajavaahdon nimeä antavan raaka-aineen voi myös korvata joko vuodenaikojen tai hillokkeen pääraaka-aineen mukaan. Omenan ja suklaan kanssa vaahdossa voidaan käyttää kanelia. Raparperin kanssa käyttää joko hunaja- tai rommivaahtoa (FoodPairing 2008). Mansikan kanssa voidaan käyttää esimerkiksi hunajaa tai vaniljaa. Kyyhkylän kartanon marjat toimittaa Mikkelin Vihannes ja jauhot toimittaa Rapion Mylly, joten leivoksessa käytetään lähialueen tuotteita.



KUVA 13. Hunaja-karpaleivos. (Saarinen 2011)

Kyyhkylän emännän vierasvara

Maitokahvileivos sai nimekseen Kyyhkylän emännän vierasvara. Kyyhkylän emännällä tarkoitetaan lepokodin johtajataria, jonka tehtävänä oli vastata Kyyhkylän kotitaloudesta ja vaatehuollosta. Emännän tuli valvoa talossa järjestystä, puhtautta ja hyviä tapoja sekä edustaa johtajaa tämän poissa ollessa. (Wirilander 1997, 78.)

Maitokahvileivoksen valmiisiin annoskorttien (liite 12) sähköisen annoskortin alakortteihin on laitettu kakkupohjan sekä kahden täytteen reseptit kokoamisjärjestyksessä. Tulostetussa työohjeessa on annosmääräksi laitettu 16 kappaletta, koska yhdestä vuodesta saadaan kyseinen määrä annoksia, eikä leivosta pysty valmistamaan yhdellä kertaa pienemmässä mittakaavassa ohjeen mukaisesti.

Tuotetta on helppo muokata vuodenaikojen mukaan muuttamalla maitohyytelön raaka-aineita. Talviaikaan täytteeseen voidaan lisätä esimerkiksi kanelia tai kardemummaa. Maidon voi myös korvata kevätaikaan esimerkiksi mangososeella ja kesäisin mansikkasurvoksella. Syksyisiä makuja ovat omena ja kaneli. Juvan Luomu Oy tuot-

taa maitoa, Rapion mylly myllytuotteita ja Mikkelin Vihannes Oy marjoja ja hedelmiä. Nämä kaikki ovat lähialueen tuottajia (liite 4) ja näitä tuottajien raaka-aineita on mahdollista käyttää tässä tuotteessa.



KUVA 14. Maitokahvileivos (Saarinen 2011).

7 SAUNAMENUT

Kuten kokoustarjottavien osalta, myös saunamenuja suunniteltaessa toimittiin tuotekehitysprosessin pääpiirteiden mukaisesti. Asiakastytyväisyyttä ei saunamenujen osalta mitattu, koska tilaajat haluavat päättää etukäteen tarjoilut ja keskeneräisiä menuja ei haluttu laittaa julkisuuteen. Saunatilaisuuksia on kokouksia harvemmin, joten asiakastytyväisyyden mittaaminen ei välttämättä olisi onnistunut opinnäytetyön aika-
taulun puitteissa.

7.1 Saunatilaisuudet

Kyyhkylän kartanossa saunamenuja tilaavat pääsääntöisesti yritykset, yhdistykset, työ-yhteisöt, ystäväryhmät sekä urheiluseurat, eli sitä käyttävät monenkaltaiset ryh-

mät. Ruokat toimitetaan hotelli Rustholliin Kyyhkylän kartanosta, joten tarjottavat siirretään ulkokautta saunatilaan. Tämä rajoittaa tarjottavien komponenttien määrää. Tällä tarkoitetaan esimerkiksi sitä, että salaattit tulisi olla valmiiksi sekoitettuja ja liha ja kastike yhdistettynä. Saunamenut tarjoillaan seisovasta pöydästä, joten se rajoittaa tarjottavien tarjoilutapoja.

Määttälän ym.(2004, 111–113) mukaan ruoan tulisi olla helposti otettavissa, jotta ruokailu sujuisi jouhevasti. Myös valmiiksi paloitellut tuotteet helpottavat ruoan ottamista ja vähentävät hävikkiä. Tämän avulla on helpompi määrittellä raaka-ainemäärät. Lisäksi Manninen (1997, 41) tarkentaa, että tarjottavien tulisi olla yksinkertaisia ja selkeitä ja suunnitteluun vaikuttaa myös keittiön ja saunaosaston varustetaso. Ruokatyyppiltään saunatarjottaviksi sopivat hyvin suolaiset ja mausteiset vaihtoehdot ja makeita tarjotaan harvemmin.

7.2 Ideointi

Saunamenujen ideointi tapahtui samalla tavalla kuin kokoustarjottavien ideointi. Myös näihin käytettiin lähteinä keittokirjoja, alan ammattilehtiä sekä Internetiä. Ideointivaiheessa etsittiin ideoita vain pääruokavaihtoehtoiksi. Lisäkkeet ideoitiin vasta toimeksiantajalla hyväksyttämisen jälkeen. Saunamenuihin etsittyä reseptiikkaa ei käytetty sellaisenaan, vaan niitä muokattiin Kyyhkylälle tarkoituksenmukaisemmaksi.

Saunamenuja lähdettiin ideoimaan toimeksiantajan toiveiden mukaisesti siten, että menut ovat hinnaltaan eritasoisia ja raaka-aineiltaan vaihtelevia. Tässä vaiheessa lähdettiin hakemaan ideoita yhteen kevyeen ja samalla halvimpaan, yhteen kalliimpaan ja täyttävämpään vaihtoehtoon sekä kahteen hinnaltaan tältä väliltä olevaan ruokalajiin. Pääraaka-aineiksi pyrittiin valitsemaan kana-, kala- sekä lihatuotteita eri valmistustavoilla tehtynä.

Ensimmäisessä ideointivaiheessa ei vielä mietitty vaihtelevuutta vuodenaikojen mukaan, vaan ensiksi mietityistä vaihtoehtoista valittiin parhaimmat toimeksiantajan kanssa.

7.3 Reseptien muokkaaminen

Niin kuin kokoustarjottavien kohdalla, saunamenujen pääruokien vakiointi aloitettiin kehittämällä reseptit. Täysin tarkkoja työohjeita ei etsitty, koska reseptit oli tarkoitus tehdä yksilöllisiksi. Jokaiseen saunamenuun etsittiin suuntaa antava resepti, jota alettiin kehittää eteenpäin kokeilujen aikana.

Ruokaohjeissa mausteiden määrä on hyvä ilmoittaa prosenttiluvun avulla. Hienonnettujen mausteiden osalta sopiva prosenttimäärä on 0,03 % ruoan painosta. Kun mausteet hienonnetaan, niiden tilavuus kasvaa kaksinkertaiseksi painonsa nähden. Esimerkiksi 0,3 grammasta saa 0,6 millilitraa maustetta. (Lampi ym. 2003, 61.)

Kalastajanleivälle ei etsitty kuin sienikastikkeen resepti (taulukko 7), joka löytyi Sienikeittokirja – oppaasta (2001, 75).

TAULUKKO 7. Tomaatti – sieni – kastike – resepti (Edmon & Holmberg 2001).

<u>Tomaatti – sieni – kastike</u>	
4 annosta	
2 l (400g)	Tuore herkkutatti
2 kpl	Sipuli, silputtu
1 – 2 kpl	Valkosipulinkynsi
3 rkl	Öljy
1 tölkki	Tomaattimurska
1 – 2 rkl	Tomaattipyree
1 tl	Oregano, tai muu yrttimauste
	Suola
	Mustapippuri

Makkarapastan resepti (taulukko 8) löytyi Hans Välimäen keittokirjasta (2008, 81).

TAULUKKO 8. Chorizo – merguezpasta – resepti (Välimäki 2008).

<u>Chorizo – merguezpasta</u>	
2 – 3 kpl	Salottisipuli
1 – 2 kpl	Punainen paprika
0,5 kpl	Chilipaprika
3 – 4 kpl	Kokonainen paprika
2 kpl	Valkosipulinkynsi
	Oliiviöljy
2 – 3 rkl	Tomaattipyree
2 kpl	Laakerinlehti
	Timjami
	Rakuuna
1 – 2 dl	Kasviliemi tai vesi
1 – 2 dl	Valkoviini
	Suolaa, pippuria
150 g	Merquez – makkara
150 g	Chorizo – makkara
400 – 600 g	Tagliatelle

Täytettyjen lettujen perinteinen ohukais-resepti (taulukko 9) löytyi Kokin käsikirja – oppaasta (2004, 181) ja BBQ – kastikkeen resepti (taulukko 10) löytyi Kotikokki – Internet-sivuilta.

TAULUKKO 9. Ohukkaat – resepti (Lehto & Patala 2004).

<u>Ohukkaat</u>	
10 – 12 annosta	
3 – 4 kpl	Kanamuna
1 l	Maito
0,5 l	Vehnäjauho
(1 dl	Voisula tai Öljy)
1 tl	Suola

TAULUKKO 10. BBQ – kastike kanalle – resepti (Kotikokki 2011).

<u>BBQ – kastike kanalle</u>	
5 annosta	
1dl	Rypsiöljy
1 reilu rkl	Dijon – sinappi
1 reilu rkl	Ketsuppi
2 tl	Vaahterasiirappi
1 – 10 tl	Tabascoa
sopivasti	mustapippuri
	valkopippuri
sopivasti	Maustepaprika
hieman	Curry
maun mukaan	Valkosipuli
	Sipuli
n. 1rkl	Worcesterchire – kastiketta

Uuniperunan savuporotäytteen resepti (taulukko 11) muokattiin Maku – lehden Internet-sivujen reseptit – osiosta löydetyistä raejuusto-kinkkutäyte reseptistä.

TAULUKKO 11. Uuniperunat ja raejuusto – kinkkutäyte - resepti (Melasniemi 2006).

<u>Uuniperunat ja raejuusto – kinkkutäyte</u>	
4 annosta	
4 kpl	Uuniperunaa
200 g	Kermaviili
100 g	Raejuusto
50 g	Saunapalvikinkku
2 rkl	Persilja (silputtuna)
1 rkl	Sinappi
¼ tl	Suola
¼ tl	Mustapippuri

Savukalatäytteen resepti (taulukko 12) löytyi Savon Sanomien Internet-sivustolta.

TAULUKKO 12. Uuniperunat kala – ja lihatäytteellä – resepti (Savon Sanomat 2009).

Uuniperunat kala- ja lihatäytteellä

n. 200g	Kylmäsavuporo tai graavilohi
1	Sipuli tai pala purjoo
1 – 2 rkl	Tilli- tai ruohosipuli – silppua
ripaus	Valko- tai sitruunapippuria
1 prk	Smetana TAI
½ prk	Kermaviiliä

7.4 Kokeilut

Niin kuin kokoustarjottavien osalta, myös saunamenuja kokeiltaessa oli tärkeää mitata kaikki raaka-aineet ja kirjata ylös valmistusmenetelmät. Myös jokainen koe-erä arvioitiin aistinvaraisesti ja tuotteita kehitettiin niin kauan, kunnes ne vastasivat haluttua lopputulosta.

7.4.1 Kalastajanleipä

Tämän saunamenun pääruokana on kalaleipä. Tuotteessa on pohjalla tumma saaristolaisleipä joka on voideltu inkiväärillä. Leivän päälle laitetaan kala, sienikastike sekä juustokuorrute. Ensimmäisellä kokeilukerralla testattiin tuotteen rakennetta, kokoa ja makujen yhteensopivuutta. Tuotteessa käytettiin uunissa kypsytettyä siikaa sekä sienikastikkeessa säilykekantarellia. Tuote oli Vauhkonen mielestä liian iso, kypsä tuote painoi 466 grammaa. Tässä vaiheessa päädyttiin puolittamaan annoskoko. Koska tässä pääruoassa on kypsää kalaa, kastike sekä päälisäke samassa annoksessa, annoskoon tulisi olla 250 – 300 grammaa (Lehto & Patala 2004, 11). Tuote pysyi gratinoitaessa hyvin kasassa, mutta Vauhkonen ehdotti juustoraasteen korvaamista parmesanjuustolla maun voimistamiseksi. Tuotteeseen kaivattiin myös lisää hapokkuutta, esimerkiksi sitruunalla, joka voitaisiin lisätä kalan päälle ennen kalan kypsyttämistä. Tuote kaipasi myös enemmän tilliä ja suolaa. Sienikastikkeeseen päätettiin lisätä enemmän tilliä sekä maustaa kala suolalla.

Toisella kokeilukerralla käytettiin toisen valmistajan saaristolaisleipää, joka oli muodoltaan pyöreä ja maultaan vähemmän makea. Yhden leipäviipaleen kappalepaino oli noin 30 grammaa. Inkiväärin määrää vähennettiin puoleen. Hapokkuutta leipään saatiin enemmän lisäämällä sitruunamehua kalan päälle ennen paistoa. Tilli lisättiin sienikastikkeeseen. Tähän versioon kaivattiin kuitenkin vielä hapokkuutta ja Vauhkonen mietti inkiväärin voimakkuutta leivässä. Tämän vuoksi päätettiin tehdä vielä kolmas kokeilu, jossa nostettiin sitruunan määrää ja vähennettiin inkiväärin määrä, jolloin inkivääri ei ollut enää niin hallitseva maku. Tuote todettiin käyttökelpoiseksi, joten siihen ei enää tehty muutoksia.

7.4.2 Makkarapasta

Tämän saunamenun pääruokana on makkarapasta, johon käytettiin salamimakkaraa. Makkaran lisäksi pastassa on sipulia, kermaa, valkosipulia, paprikaa, papuja sekä mausteita. Ensimmäisellä kokeilukerralla testattiin reseptin toimivuutta. Nesteen määrä oli aivan liian alhainen ja sitä jouduttiin lisäämään. Kastikkeessa oli myös liian vähän makua.

Toisella kokeilukerralla lisättiin nesteen määrää, mutta kastiketta ei kuitenkaan suurstuttu, vaan annettiin keittyä hiljalleen kasaan. Maku ei silti ollut tarpeeksi voimakas. Vauhkonen ehdotti lisäämään kastikkeeseen esimerkiksi tummaa balsamicoa. Kolmannella kokeilukerralla makua voimistettiin myös lisäämällä valkosipulin ja chilin määrää. Tässä versiossa maku oli paljon tasaisempi kuin toisella kokeilukerralla. Tuote hyväksyttiin Vauhkosella ja todettiin, että kolmatta versiota ei lähdetty enää muokkaamaan.

7.4.3 Uuniperunat

Uuniperunan täytteeksi suunniteltiin kaksi eri vaihtoehtoa. Toisen täytteen pääraaka-aineena oli savustettu kirjolohi ja toisen kylmäsavustettu poro. Ensimmäisellä kokeilukerralla valmistettiin molemmat täytteet. Lohitäytteessä käytettiin kalan lisäksi purjoa, tilliä, kermaviiliä, kanamunaa sekä mausteita. Porotäytteessä käytettiin poroa, raejuustoa, kermaviiliä, suolakurkkua sekä mausteita. Lohitäyte kaipasi lisää makua, mutta porotäytteeseen ei lähdetty vielä tekemään muutoksia.

Toisella kokeilukerralla testattiin ainoastaan lohitäyte. Rakennetta muutettiin lisäämällä savukalan määrää reilusti. Samalla se antoi lisää makua täytteeseen. Täytteeseen lisättiin myös enemmän mausteita sekä sitruunamehua. Tuote maistui hieman suolaiselle, mutta peruna tasoitti makua. Lohitäytettä ei lähdetty muokkaamaan, koska tämän jälkeen se oli hyvän makuinen. Porotäytteestä saatiin palautetta, että se kaipasi lisää väriä esimerkiksi kevätsipulin tai punasipulin avulla.

Kolmannella kokeilukerralla kokeiltiin vain savuporotäyte. Täytteeseen lisättiin sipulia, rosépippuria ja vaaleaa balsamicoa sekä vähennettiin suolan ja timjamin määrää. Vauhkonen ehdotti lisäämään makeutta täytteeseen aluksi sokerin avulla. Makeus ei tullut esille tarpeeksi, joten täytteeseen lisättiin lisäksi mango chutneytä. Tämä ei tuonut mangon makua esille, mutta antoi tarvittavan makeuden täytteeseen. Tuote todettiin tämän jälkeen käyttökelpoiseksi.

7.4.4 Täytetyt ohukaiset

Ohukaisten täytteeksi suunniteltiin kana, sinihomejuusto, tomaatti ja bbq-kastike. Ensimmäisellä kokeilukerralla testattiin bbq-kastikkeen maku sekä täytettyjen ohukaisten rakenne. Kastike kaipasi enemmän makua ja täytetyt ohukaiset enemmän kosteutta. Annoskoko oli liian iso, uunissa gratinoinnin jälkeen tuote painoi 305 grammaa. Toisella kokeilukerralla kastikkeeseen lisättiin makua mausteiden avulla. Ohukaisiin laitettiin suhteessa enemmän kastiketta ja vähemmän muita komponentteja. Tässä versiossa maku oli paiston jälkeen todella voimakas, mutta rakenne kaipasi silti lisää kosteutta.

Kolmannella kokeilukerralla osa kanasta korvattiin tavallisella kermajuustoraasteella. Tässä versiossa maku jäi toista versiota miedommaksi, mutta rakenne oli tähän mennessä paras. Juustoraasteen käyttäminen täyteenä oli kannattavaa, mutta kehitysideaksi saatiin makeuden ja tulisuuden lisäämisen kastikkeeseen. Täytetyistä ohukaisista päätettiin tehdä vielä neljäs kokeilukerta. Neljäs kokeilukerta, jossa kastikkeen siirapin ja chilin määrää lisättiin, oli käyttökelpoinen, joten vakiointi päätettiin tähän ja laadittiin valmis resepti (liite 31).

Täytettyjen ohukaisten kanssa suunniteltiin tarjottavaksi ruokaisampi salaatti. Salaatin yhdeksi pääraaka-aineeksi valittiin ohra, koska sillä saatiin lähialueen viljatuotantoa

näkyville. Ohra ei ole perinteisesti käytetty raaka-aine, eikä haluttu käyttää perunaa, riisiä tai pastaa kaikissa salaateissa. Salaattiin suunniteltiin kaikki komponentit sekä yrttinvinegretti.

7.5 Valmiit menut

Saunamenuiksi valittiin Kalastusneuvoksen leipä, Kapteeni von Döbelnin tuliruoka, Porrassalmenpellon suurimmat sankarit sekä Vesitason kananlento. Kaikki nimet ovat historiaan pohjautuvia, joiden mukaan myös saunamenuille kirjoitettiin asiakkaiden nähtävissä olevat kertomukset (liite 13).

Kun ruokalaji koostuu monesta eri komponentista, on annoskortti hyvä jakaa ylä- ja alakorttiin. Jokaiselle yksittäiselle komponentille on olemassa alakortti ja kaikki nämä yksittäiset komponentit näkyvät yläkortissa. Alakorttiin voidaan merkitä ruokaohje useammallekin henkilölle, mutta siihen täytyy määrittää kyseinen henkilömäärä. Yläkorttiin tulee aina yhden annoksen tiedot. Sen vuoksi annoskortin laatiminen täytyy aloittaa aina alakorteista. (Vuorenmaa & Peltola 2009, 211.)

Vuodenaikojen vaihtelu, sadon niukkuus tai runsaus vaikuttaa tuotteiden saatavuuteen ja hintaan. Tämän vuoksi tuoreiden raaka-aineiden kohdalla ruokalista on hyvä suunnitella sellaiseksi, että ne ovat helposti korvattavissa toisella samaan ruokaineryhmään kuuluvalla tuotteella. (Suominen 2002, 24.)

Kuten kokoustarjottavissa, myös saunamenuihin tehtiin sähköiset sekä tulostetut annoskortit. Sähköisissä annoskorteissa oli lisäksi muut osat, kuten salaattit, leivät sekä levitteet. Nämä on laitettu alakortteihin, jolloin yläkortissa on tiedot koko saunamenusta. Kaikki raaka-aineet on laitettu gramman tarkkuudella, joten annosmäärän suurentaminen ei vaikuta lopputuloksen laatuun. Sähköisiin annoskortteihin (liite 14) on laskettu raaka-aineiden keskiarvohinta salaateille, jotta toimeksiantajan on helpompi hinnoitella tuotteet. Verottomien raaka-ainehintojen laskemiseksi sähköiseen annoskorttiin on käytetty Mikkelin Ammattikorkeakoulun Aromi-ohjelmasta saatuja hintoja, koska Kyyhkylän kartano käyttää samaa päätoimittajaa, Kespron tukkua. Vaikka hinnat olisivatkin Mikkelin Ammattikorkeakoulun sopimushintoja, opinnäytetyössä ei ollut tarkoitus puuttua hinnoitteluun. Tämä antaa kuitenkin suuntaa antavan hinnan toimeksiantajalle.

Tulostetuissa annoskorteissa (liite 15) on jokaisen menun pääruoka laskettu 10 hengelle. Annoskortit tehtiin vain pääruoista, koska työohjeet on tarkoitettu ammattilaisten käyttöön. Perinteisistä salaateista ei ole syytä tehdä kirjallista ohjetta, sillä tämä antaa myös työntekijöille vapauden soveltaa saunamenuita raaka-aineiden saatavuuden mukaan.

Kaikki neljä saunamenua on koottu listaan (liite 16), jota voi lähettää tarjouspyynnön liitteenä asiakkaalle. Hintoja tässä listassa ei ole, vaan Kyyhkylän kartanon keittiöpäällikkö hinnoittelee tuotteet.

7.5.1 Kalastusneuvoksen leivät

Kalastusneuvoksen leivät – menussa pääruokatuotteena on kalastajan leipä. Leipän kanssa tarjoillaan vihersalaattia sekä perunasalaattia. Saunamenusta päätettiin jättää pois leipä sekä levite, koska pääruoan olennaisin osa koostuu juuri tästä raaka-aineesta. Tämän tilalle menuun päätettiin tehdä ruokaisampi salaatti. Saunamenussa korostetaan erityisesti lähiruoan merkitystä, sillä pääruoan kaikki tärkeimmät raaka-aineet voidaan hankkia lähituottajilta. Näitä raaka-aineita on leipä, kala sekä sienet. Annoskortissa kalana on käytetty siikaa, mutta se on mahdollista vaihtaa toiseen järvikalaan saatavuuden mukaan. Myös kantarellit voidaan korvata muilla metsäsienillä. Kalalajia vaihtamalla saadaan otettua huomioon vuodenaikojen vaihtelu. Talvisin kannattaa käyttää rasvaisia kaloja, esimerkiksi silakkaa tai tarpeen tullen lohta. Vaikka lohta ei saada Mikkelin alueelta, on lähialueella kuitenkin kalajalostajia, joista on mahdollista saada esimerkiksi savustettua lohta. Näitä yrityksiä ovat esimerkiksi Kerimäen Kalafile, Puula-Särvin Oy ja Mikkelin Kalaherkku. Keväisin voidaan käyttää esimerkiksi haukea ja ahventa, kesäisin muikkua ja siikaa ja syksyisin esimerkiksi kuhaa.

Saunamenun nimi tulee Kyyhkylän historian henkilöstä, Juho Penttisestä, jota on kutsuttu Kyyhkylän ”kalastusneuvokseksi”. Penttisen toimesta vuonna 1939 Kyyhkylän kalasaalis kasvoi huomattavasti, jolloin hän alkoi kasvattaa kalanpoikasia kutulaatikossa. (Wirilander 1997, 66.)

7.5.2 Kapteeni von Döbelnin tuliruoka

Kapteeni von Döbelnin tuliruoka -menussa pääruokatuotteena on makkarapasta. Muita ruokalajeja menussa on juustoinen vihersalaatti sekä leipä ja levite. Koska makkara-pasta on itsessään hieman raskas, haluttiin sitä tasapainottaa kevyellä salaatilla. Makkara-pastassa työohjeessa on käytetty salamia, mutta sen voi korvata lähituottajien tuotteilla. Esimerkiksi Järvi-Suomen Portilla on erilaisia makkaroita valikoimissa (Järvi – Suomen Portti 2011). Myös menun muita raaka-aineita on saatavilla lähituottajilta. Makkara-pastan vuodenaikoja voidaan vaihdella sen sisältämien kasvien mukaan. Talvisin voidaan käyttää erilaisia juureksia, keväisin kevätsipulia ja parsaa, kesäisin kaaleja ja kesäkurpitsaa ja syksyin sieniä ja paprikaa.

Nimi tähän saunamenuuseen tulee Kyyhkylän sotakokemuksista. Porrassalmen alueella käytiin kustavinsodan aikaan taistelu, jossa pysäytettiin venäläisten eteneminen. Yksi tämän taistelun ”sotasankareista” oli Georg Karl von Döbeln, joka toimi Savon Prikaatin esikunnan edustajana ja kapteenina. (Wirilander 1997, 22–24.)

7.5.3 Porrassalmenpellon suurimmat sankarit

Pääruokatuotteena tässä menussa on uuniperunat kahdella erilaisella täytteellä. Toinen täytteistä on savukalatäyte ja toinen kylmäsavuporotäyte. Koska pääruoka on kevyt vaihtoehto, lisäkkeiksi ovat valittu lämpimät kasvikset, vihersalaatti sekä leipä ja levite. Menu on suunniteltu niin, että asiakas saa tilata molemmat tai vain toisen täytteistä. Kalan käyttö yhdessä täytteessä tukee Saimaan alueen lähiympäristöä ja sen tuottajia. Poron käyttö toisena täytteenä antaa asiakkaalle enemmän vaihtoehtoja saunamenuissa. Perunaa kasvatetaan Etelä – Savon ympäristössä. Lämpimissä kasviksissa voidaan käyttää eri kasviksia, riippuen raaka-aineiden saatavuudesta eri vuodenaikoina. Vaihtelemalla kasvislisäkkeen raaka-aineita, saadaan vuodenaikojen vaihtelu otettua huomioon tässäkin menussa. Kuten Kapteeni von Döbelnin tuliruoassa, kasvikset on hyvä valita niiden kasvuaikojen mukaan.

Kyyhkylän alueen pelloilta on löytynyt tykinkuulia Porrassalmen taisteluista. Näitä tykinkuulia on jaettu 1930-luvulla matkamuuksiksi, mutta vain muutama kappale on jäänyt museon kokoelmiin. (Wirilander 1997, 24.) Nimi saunamenuille tulee näiden tykinkuulien perusteella.

7.5.4 Vesitason kananlento

Tämän saunamenun pääruokana on täytetty ohukainen. Lisäksi tarjotaan hedelmäistä vihersalaattia sekä ohrasalaattia. Saunamenussa salaatit tukevat pääruokaa nimenantavilla raaka-aineilla. Vihersalaatissa olevat hedelmät tasapainottavat täytetyn ohukaisen tulista täytettä. Ohukaisessa ja ruokaisammassa ohrasalaatissa käytettävien viljatuotteiden ansioista leipää ja levitettä ei menukokonaisuudessa tarvita. Kyyhkylän kartanossa käytetään Rapon myllyn viljatuotteita, joten nämä tukevat lähiruoan käyttöä ruokatuotteissa. Menun muiden komponenttien kautta voidaan ottaa huomioon vuodenaikojen vaihtelu. Hedelmäisessä vihersalaatissa hedelmät voidaan vaihtaa niiden kasvukauden mukaan. Talvisin voidaan käyttää esimerkiksi karpaloa, kesäisin omenia ja syksyisin eri herukoita. Keväisin ei kasva juurikaan hedelmiä ja marjoja, joten on tyypillistä, että Suomeen tuodaan näitä ulkomailta.

Kyyhkylä kautta aikojen -kirjassa (Wirilander 1997,143) kerrotaan ”harvinaisen suuresta linnusta”, joka laskeutui Kokkokallion niemellä olevan haavan latvaan. Suuri lintu paljastui Mikkelin Ilmapuolustusyhdistyksen lentokoneeksi, joka kaaroksellaan oli jäänyt kiinni puun latvaan.

8 KEHITTÄMISEHDOTUS

Kyyhkylän alueen historia on laaja ja monipuolinen. Alueen kartanolla, joka jo itsessään luo mielikuvia sekä ajatuksia menneestä ajasta, luo puitteet tuottaa elämysmatkailuja. Harju-Autti (2003) toteaa, että tulevaisuudessa matkailukysyntä kasvaa, mutta myös monimuotoistuu. Palvelut yksilöityvät ja muuttuvat yhä enemmän teema- ja toimintapainotteiseksi. Visanti (2002) korostaa, että asiakkaat ovat tutkimusten mukaan vaativampia ja haluavat yksilöllistä palvelua. (Elinkeinoelämän keskusliitto 2005, 46.)

Kyyhkylän kartanon kokous- ja saunatuotteiden ympärille on mahdollista tulevaisuudessa kehittää erilaisia historian tapahtumiin pohjautuvia palvelupaketteja, joita voidaan räätälöidä erilaisten asiakaskohderyhmien tarpeisiin. Suunniteltuja tuotteita ei ole tarpeellista muuttaa, sillä niissä itsessään on tuotu esiin tarina, joka viittaa historiaan. Tätä samaa tarinaa voidaan käyttää palvelupaketeissa.

Esimerkiksi Kapteeni von Döbelnin tuliruoka - saunamenuun ympärille voidaan rakentaa oheisohjelmaa, jossa asiakkaat pääsevät kokemaan Porrassalmentaisteluiden tunnelmia. Tämä voidaan toteuttaa esimerkiksi ilmakivääri-ammuntana tai paintballtaisteluna. Lisäksi toimipisteen työntekijät voisivat pukeutua ajan hengen mukaisesti. Tämä vaatii kuitenkin yhteistyökumppaneita, koska tarvittavien välineiden hankinta sekä käyttö pitää jättää ammattilaisten huolehdittavaksi. Myös Kyyhkylän kartanolle aiheutuvat kustannukset jäisivät vähäisemmiksi. palvelupakettien suunnittelu vaatii suuren työn, mutta suunnittelu on mahdollista toteuttaa esimerkiksi toisen opinnäytetyön avulla.

9 POHDINTA

Opinnäytetyön toteutuksen jälkeen pohdittiin opinnäytetyön konkreettista onnistumista. Teoreettisesti tuotekehitysprosessi vaikuttaa yksinkertaiselta ja nopealta toiminnalta, mutta käytännössä suunnitelmien kiinnipitämisessä ja kaikkien vaiheiden läpikäyminen osoittautuivat aikaa vieväksi ja suunniteltua hankalimmiksi. Työn loppuvaiheessa on vaarana ajautua oikomaan työvaiheissa ja – tavoissa. Kuitenkin työssä päästiin haluttuun lopputulokseen aikataulussa. Tuotekehitysprosessin käyttäminen opinnäytetyön menetelmänä koettiin parhaaksi ja ainoaksi vaihtoehdoksi, sillä tällä tavalla pystyttiin takaamaan tuotteiden omaleimaisuus ja sopivuus juuri Kyyhkylän kartanon toimintatapoihin.

Kyyhkylän kartanolle on luovutettu sähköiset ja tulostetut annoskortit. Opinnäytetyön aikana ilmenneet ongelmat saatiin ratkaistua hyvällä vuorovaikutuksella toimeksiantajan kanssa sekä muuttamalla alkuperäisiä suunnitelmia tilanteen mukaan. Vauhkosen mielestä annoskortit yllättivät hänet positiivisesti, sillä uusia makuja ja paikallisia raaka-aineita oli hyödynnetty, sekä ohjeet olivat selkeitä ja helppoja toteuttaa. Saunamenujen yhteydessä olevat tarinat olivat Vauhkosen (2011) mukaan hyvä lisä, ja hän uskoi niiden antavan asiakkaan ruokailukokemukseen lisäarvoa. Annoskortit otettiin syksyn 2011 jälkeen käyttöön. Annoskorttien toimivuutta voidaan kuitenkin tarkastella vasta jälkikäteen. Tämä voidaan toteuttaa mittaamalla asiakkaiden tyytyväisyys sekä ottamalla huomioon työntekijöiden mielipiteet. Kuten aikaisemmin opinnäytetyössä on mainittu, tuotekehitysprosessi ei pääty heti, kun tuote on lanseerattu käyttöön.

Opinnäytetyön tulokset ovat merkittäviä sekä luotettavasti hankittuja ja toteutettuja, koska toimeksiantaja on ollut vahvasti mukana vaikuttamassa tuotteiden lopputulokseen. Tästä voidaan päätellä, että toimeksiantaja myös aikoo tulevaisuudessa tulla käyttämään luotuja annoskortteja. Luotettavuutta lisää myös asiakastyytyväisyyskyselyt, joita on toteutettu jo testausvaiheessa. Näin on saatu valmiissa tuotteissa asiakkaan mielipide huomioitua.

Omaa ammatillista kasvua tämä opinnäytetyö tuki laajalti, koska pienimuotoistakin tuotekehitystä tehdään lähes joka paikassa, myös muualla kuin keittiötyössä. Yritykseltä tämä opinnäytetyö säästi palkallisia työtunteja ja toi Kyyhkylän kartanoon myös uusia ideoita. Asiakkaille tämä opinnäytetyö toi lisää vaihtelua ja erilaisuutta kokouksen tuotteisiin. Toivomme, että tämän opinnäytetyön tulosten jälkeen, Kyyhkylän kartano käyttäisi yhä enemmän lähituottajien tuotteita, joka on tämän hetkinen trendi ruokapalvelu-alalla.

Ongelmakohtana opinnäytetyössä saattaa tulla olemaan reseptien käyttöönotto. Ravintola-alalla työskentely on hektistä, eikä reseptiikan lukemiseen ole aina välttämättä aikaa. Koska työntekijät ovat alan ammattilaisia, ohjetta ei välttämättä noudateta tarkasti, vaan luotetaan omaan näppituntumaan. Tämä saattaa johtaa tuotteen muuttumiseen täysin toiseksi tuotteeksi. Vaihtoehtoisesti olisimme voineet valita täysin valmiita tuotteita, jolloin aikaa olisi jäänyt enemmän reseptien opettamiseen työntekijöille.

Tulevaisuudessa toimeksiantaja tai muu toimija Kyyhkylän kartanossa voi selvittää kokous- ja saunamenujen toimivuuden. Jokaisella tuotteella on oma elinkaarensa, joten viimeistään muutaman vuoden päästä on tarpeellista kehittää uudet tuotteet. Opinnäytetyöstä on toivottavasti myös tulevaisuudessa hyötyä, sillä sen tietojen avulla on tuotekehitysprosessi mahdollista suorittaa uusilla tuotteilla.

LÄHTEET

Aaltola, Juhani & Valli, Raine 2007. Ikkunoita tutkimusmetodeihin 1 – metodin valinta ja aineistonkeruu: virikkeitä aloittelevalle tutkijalle. Juva: WS Bookwell Oy.

Elinkeinoelämän keskusliitto 2005. Palvelut 2020 – Kohti palvelujen tulevaisuutta. PDF – dokumentti.

http://www.ek.fi/ek_suomeksi/osaaminen/tulevaisuuden_osaamistarpeet/palvelut2020/PDF/Palvelut_2020-valiraportti.pdf. Julkaistu 28.4.2005. Luettu 19.5.2011.

Endom, Dieter, Homberg, Ingrid, Holmberg, Pelle 2001. Sienikeittokirja. Helsinki: Otava.

FoodPairing 2008. Cinnamon. WWW – sivut.

<http://www.foodpairing.be/FoodPairable.aspx?f=Cinnamon>. Ei päivitystietoja. Luettu 9.5.2011.

FoodPairing 2008. Rhubarb. WWW – sivut.

<http://www.foodpairing.be/FoodPairable.aspx?f=Rhubarb>. Ei päivitystietoja. Luettu 9.5.2011.

Hirsjärvi, Sirkka, Remes Pirkko & Sajavaara, Paula 1997. Tutki ja kirjoita. Hämeenlinna: Kariston Kirjapaino Oy.

Jokinen, Tapani 1987. Tuotekehitys. Helsinki: Hakapaino Oy.

Järvi-Suomen Portti 2011. Ruokamakkarat – grillimakkarat. Järvi-Suomen Portti.

WWW-sivut. <http://www.jarvisuomenportti.fi/index.jsp?pid=63>. Ei päivitystietoja. Luettu 18.5.2011.

Koljonen, Eeva 2010. Opiskelumateriaali. Annoskorttipohja. 6.5.2011. Lehtori. Mikkelin Ammattikorkeakoulu.

Kotikokki. Bbq- kastike kanalle. Kotikokki. WWW-sivut.

<http://www.kotikokki.net/reseptit/nayta/26809/Bbq%20-%20kastike%20kanalle/>. Ei päivitystietoja. Luettu 28.4.2011.

Kuluttajavirasto 2010. Lähiruoka tukee kestäväää kehitystä. Kuluttajavirasto. WWW-sivut. <http://www.kuluttajavirasto.fi/fi-FI/eko-ostaja/elintarvikkeet/lahiruoka/>. Päivitetty 7.4.2010. Luettu 30.3.2011.

Kyyhkylän Kartano 2011. Yhteystiedot. WWW-sivut. <http://www.kyyhkyla.fi/>. Ei päivitystietoja. Luettu 20.1.2011.

Kyyhkylä New Hotel. Uusi kartanohotelli Kyyhkylään kesällä 2011. Kyyhkylä Oy. PDF – dokumentti. http://www.kyyhkyla.fi/media/esitteet/esitteet-2011/kyyhkyla_new_hotel.pdf. Julkaistu 13.1.2011. Luettu 20.1.2011.

Lampi, Raija, Laurila, Anelma, Pekkala & Marja-Leena 2009. Ruokapalvelut työnä. Helsinki: WSOY.

Lampi, Raija, Luola, Markku & Seppänen, Hilikka 2003. Elintarvikkeet ja ruoanvalmistus. Helsinki: WSOY.

Lampi, Raija, Luola, Markku & Seppänen, Hilikka 2006. Elintarvikkeet ja ruoanvalmistus. Helsinki: WSOY.

Lehto, Pirkko & Patala, Anita 2004. Kokin käsikirja. Keuruu: Otavan Kirjapaino.

Manninen, Jaana 1997. Juhla- ja edustustarjoilu. Keuruu: Otavan kirjapaino.

Manneheim.fi. Mannerheim Carl Gustaf Emil. Talvisota. Internetnetprojektin materiaali. http://www.mannerheim.fi/10_ylip/s_talvis.htm. Ei päivitystietoja. Luettu 12.5.2011.

Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma 2009. Aitoja makuja - elintarvikeyrityksiä ja lähiruokaa. WWW –sivut. <http://www.aitojamakuja.fi/>. Ei päivitystietoja. Luettu 31.3.2011.

Mauno, Sisko & Lipre, Endla 2008. Taitava kokki ammattikeittiössä. Helsinki: WSOY.

Melasniemi, Mervi 2006. Uuniperunat ja raejuusto-kinkkutäyte. Maku.fi. WWW-sivut. <http://www.maku.fi/resepti/uuniperunat-ja-raejuusto-kinkkutayte>. Ei päivitystietoja. Luettu 28.4.2011.

Metos Oy Ab 2011. eKuvasto. Metos. WWW - sivut. <http://www.metos.fi/page.asp?pageid=prods&languageid=FI>. Ei päivitystietoja. Luettu 13.4.2011.

Mäkelä, Juha 2011. Sähköpostikeskustelu 20.1.2011. Commercial Director. TFT Topfoods Trading Oy.

Määttä, Sinikka, Nuutila, Jaakko & Saranpää, Timo 2004. Juhlapalvelu, suunnittele ja toteuta. Porvoo: WSOY.

Paananen, Jaana & Forsman Sari 2001. Lähiruoka elintarvikealan maaseutuyritysten ja suurkeittiöiden kokemana. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus. Tutkimuksia 252.

- Paananen, Jaana & Forsman Sari 2003. Lähiruoan markkinointi vähittäiskauppoihin, suurkeittiöihin ja maaseutumatkailuyrityksiin. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus. Tutkimuksia 24.
- Peltola, Mikko 2004. Sähköinen Annoskorttipohja.
- Raivio, Liisa & Lepola, Reija 2000. Tuotetuntemus. Porvoo: WS Bookwell Oy.
- Rasmusson, Birgitta & Lundin Cecilia 2005. Leivo itse hyvää leipää. Karkkila: Kustannus-Mäkelä.
- Saarinen, Ville 2011. Kuvamateriaalia koe-keittiöstä. Restonomiopiskelija. Mikkelin Ammattikorkeakoulu.
- Savon Sanomat 2009. Uuniperunat kana- ja lihatäytteillä. Savon Sanomat. WWW-sivut. <http://www.savonsanomat.fi/vapaalla/ruoka-ja-juoma/lisakkeet-ja-kastikkeet/uuniperunat/455438>. Päivitetty 11.6.2009. Luettu 28.4.2011.
- Suominen, Merja 2002. Ruokalistasuunnittelun opas. Vanhustyön keskusliiton ravitsemusprojekti 1999 – 2001. Vammalan Kirjapaino Oy.
- Sääksjärvi, Katri & Reinivuo, Heli 2004. Ruokamittoja. Kansanterveyslaitos. Kansanterveyslaitoksen julkaisuja B 15/2004. PDF – dokumentti. http://www.ktl.fi/attachments/suomi/julkaisut/julkaisusarja_b/2004b15.pdf. Päivitetty 27.3. 2008. Luettu 5.4.2011.
- Taskinen, Teija 2007. Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessit. Mikkelin Ammattikorkeakoulu. Tutkimuksia ja raportteja 22.
- Tuononen, Vuokko & Hirvonen, Urpo 2007. Ideasta elintarvikkeeksi. Sisä-Savon seutuyhtymä. PDF – dokumentti. http://www.sciencepark.helsinki.fi/viikkifoodcentre/julkaisut/oppaat/fi_FI/oppaat/_files/79461815432207505/default/Ideasta%20elintarvikkeeksi.pdf. Ei päivytystietoja. Luettu 20.1.2011.
- Tuorila, Hely & Appelbye Ulla 2005. Elintarvikkeiden aistinvaraiset tutkimusmenetelmät. Helsinki: Yliopistopaino.
- Tuorila, Hely, Parkkinen, Kirsti & Tolonen, Katri 2008. Aistit ammattikäyttöön. Helsinki: WSOY.
- Vaclavik, Vickie A. & Christian, Elizabeth W. 2003. Essentials of Food Science. New York: Kluwer Academic/Plenum Publishers.
- Vauhkonen, Pirjo 2011. Henkilökohtainen tiedonanto 1.10.2010 – 20.1.2011. Keittiöpäällikkö. Kyyhkylän kartano.

Vauhkonen, Pirjo 2011. Puhelinkeskustelu 14.2.2010. Keittiöpäällikkö. Kyyhkylän Kartano.

Vauhkonen, Pirjo 2011. Henkilökohtainen tiedonanto 20.4.2011. Keittiöpäällikkö. Kyyhkylän kartano.

Vauhkonen, Pirjo 2011. Sähköpostikeskustelu 12.10.2011. Keittipäällikkö. Kyyhkylän kartano.

Vuorenmaa, Sinikka & Peltola, Mikko 2009. Annos & asiakas – ravitsemisalan matematiikkaa ja ammattilaskentaa. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy.

Välimää, Veikko, Kankkunen, Martti, Lagerroos, Olle & Lehtinen, Markku 1994. Tuotekehitys - asiakastarpeesta tuotteeksi. Helsinki: Painatuskeskus Oy.

Wirilander, Hannele 1997. Kyyhkylä kautta aikojen. Mikkeli: Länsi-Savo Oy.

Kyyhkylän kartanon nykyiset kokoustarjottavat



Paremmman olon puolesta



*Kyyhkylän kartanon kokouskahvit
talvi 2010*

Kokouskahvit sisältävät kahvia ja haudutettua teetä lisukkeineen, sitruunalohkoja, mehua ja jäävettä sekä valinnan mukaan alla olevista vaihtoehdoista kahvileivän. 1 vaihtoehto/kahvitus.

Suolaiset kahvileivät

*Rukiista broileripiirakkaa
Kartanon voileipiä (kinkku tai juusto)
Lohipiirasia*

Makeat kahvileivät

*Marjaisaa muropiirakkaa
Ananas-tuorejuustomuffinsseja
Toscapullia*



Kyyhkyläntie 9, 50100 MIKKELI, puhelin 015 2033 214 tai 0440 203 320, fax (015) 176 781
e-mail: myyntipalvelu@kyyhkyla.fi tai etunimi.sukunimi@kyyhkyla.fi, www.kyyhkyla.fi

Kyyhkylän kartanon nykyiset rantasaunamenut



Kartanon rantasaunamenut 2010 - 2011

Munakasrulla kylmäsavulohitäytteellä hedelmäistä vihersalaattia juusto-ruispastasalaattia	11,50 €
Makkaranyytit (bratwurstia, sipulia, paprikaa ja kesäkurpitsaa) sipulirenkaita saksalaista perunasalaattia hapankaalia	13 €
Jauhehiha enchiladat (cheddar-juustolla kuorrutettuja tortilloja) tomaatti-sipulisalaattia vihersalaattia	13 €
Broileriwokki (broileria, nuudeleita ja kasviksia chili-kookoskermassa) vihersalaattia peltileipää ja levitettä	13,50 €
Tulista häränlihapatua pilaffiriisiä vihersalaattia valkosipulivoipatonkia	15 €
Makkarapannu braatwurstia, juustomakkaraa ja pikkuryynäreitä sipulirenkaita, salsaa ja cheddar- kastiketta perunasalaattia	13 €
Herkuttelijan häränfilee häränfileetä bearnaise- kastikkeella ja aura- juustolla kuorrutettuna valkosipuliperunoita tomaatti- sipulisalaatti	19 €

Valmistamme yhden menun/tilaisuus Rantasaunalle katettuna. Ystävällisesti pyydämme vahvistamaan menun, henkilömäärän ja mahdolliset erityisruokavaliot viimeistään 2 viikkoa ennen tilaisuutta. Valmistamme ruoat laktoosittomina. Saunoille tilatut ruokailut laskutamme etukäteen ilmoitetun henkilömäärän mukaisesti. Hinnat per henkilö. Kahvi ja jälkiruoka tilattavissa erikseen.

Kyyhkylän kartanon nykyiset rantasaunamenut



Kevyitä menuvaihtoehtoja rantasaunalle

Menu I	12 €
keväistä vihersalaattia & yrttinegarette	
paahtopaisti-pastasalaattia	
marinoituja kasviksia	
patonkia ja yrttilevitettä	
mansikkamoussea	
Menu II	14,50 €
maalaissalaattia	
salaattia Nizzan tapaan	
kirkas perunasalaatti	
jyväleipää ja rehtiä voita	
marjoja & mascarponevaahtoa	
Menu III	18,50 €
pariloitua lohta & avokado-dippiä ja piparjuurivaahtoa	
rosmaaniiperunoita	
tomaatti- sipulisalaattia	
meloni-rucolasalaattia	
leipävalikoima ja levitteet	
jugurttipannacottaa & lakkakastiketta	

Valmistamme yhden menun/tilaisuus Rantasaunalle katettuna. Ystävällisesti pyydämme vahvistamaan menun, henkilömäärän ja mahdolliset erityisruokavaliot viimeistään 2 viikkoa ennen tilaisuutta. Pyrimme valmistamaan ruoat laktoosittomina. Saunoille tilatut ruokailut laskutamme etukäteen ilmoitetun henkilömäärän mukaisesti. Hinnat per henkilö. Kahvi/tee tilattavissa erikseen.

Rantasaunalla on anniskelu oikeudet, joten omien juomien ja tarjoilujen tuominen tilaan on kielletty. Toimitamme mielellämme menuiden lisäksi viinejä ja mietoja saunajuomia tilaan etukätestilauksesta Rantasaunajuomahinnastomme mukaisesti.

LIITE 3.**Alustava kyselylomake**

	Erinomainen 5	Hyvä 4	Neutraali 3	Huono 2	Erittäin huono 1
ULKONÄKÖ:					
Houkuttelevuus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mehevyys	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MAKU:					
Maistuvuus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nimi vastaa makua	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
RAKENNE:					
Mehevyys	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Suutuntuma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Listaus Etelä-Savon pienyrittäjäistä

Yritys	Tuotteet	Paikkakunta	Yhteystiedot
Aten Marja-aitta	Mehut, marjat, sienet	Puumala	myynti@marja-aitta.fi, www.marja-aitta.fi
Beeffi Oy	Liha	Mikkeli	info@beef.fi www.beef.fi
Famifarm Oy	Vihannekset, yrtit ja mausteet	Joroinen	jarviky- la@famifarm.fi www.jarvikyla.fi
Frans-Eerikin Tila	Marjat	Mansikkamäki	frans- eeri- kin.tila@kolumbus.fi www.frans- eerikintila.fi
Hauhalan hanhifarmi	Liha	Hauhala	hauha- lan@hanhifarmi.fi, www.hanhifarmi.fi
Heikkilän yr்த்தila	Yrtit ja mausteet	Rahula	jus- si.saarinen@kotimaisetyrtit.fi www.kotimaisetyrtit.fi
Hiismäen tila	Liha	Lauteala	kari@wiksu.fi hiismaki.nettisivu.org
Hovimäen Mansikka	Marjat	Simanala	mat- ti.karhu@hovimaentila.fi, www.hovimaentila.fi
Jouni Lehtonen	Marjat, Vihannekset	Rantasalmi	jounilehtonen@hotmail.com
Juvan Luomu Oy	Maito	Hatsola	tilauk- set@juvanluomu.fi, www.juvaluomu.fi

Listaus Etelä-Savon pienyrittäjästä

Järvenpään tila	Liha, myllytuotteet	Savonlinna	simo.havia@iki.fi
Järvi-Suomen Herkku Oy	Leipomotuotteet	Otava	oi-va.torniainen@jarvisuomenherkku.inet.fi, www.jarvisuomenherkku.fi
Järvi-Suomen Portti	Einekset, Leipomotuotteet, Liha	Mikkeli	etuni-mi.sukunimi@jarvisuomenportti.fi, www.jarvisuomenportti.fi
Kerimäen Kalafile	Kalat ja kalajalosteet	Raikuu	kit-ta.luukkanen@kalafilee.fi, www.kalafile.fi
Kotileipomo Siiskonen Oy	Leipomotuotteet	Nuutilanmäki	siiskonen@kauraleipa.fi, www.kauraleipa.fi
Kruunu Herkku (Krunex Oy)	Einekset	Juva	ti-mo.marttinen@kruunuherkku.fi, www.kruunuherkku.fi
Kulmalan tila	Marjat	Sulkava	kulmalan.tila@spynet.fi
Kuvalan liha	Kananmunat, liha	Voikoski (Mäntyharju)	kuvalanliha@pp.inet.fi, www.kuvalanliha.fi
Kyytselän Jäätelö (Kyytselkä Oy)	Maito	Hurskaala	miia.ikonen@kyytselka.fi www.kyytselka.fi
Leipurinpuoti Haapanen Ay, Haapasen kotileipomo	Leipomotuotteet	Otava	info@leipurinpuoti.fi www.leipurinpuoti.fi

Listaus Etelä-Savon pienyrittäjistä

Lounaskahvila Lounas ja Leipä	Leipomotuotteet	Kangasniemi	ai- li@lounasjaleipa.com, www.lounasjaleipa.com
Luomutila Muho- nen Oy	Leipomotuotteet	Makkola	luomuti- la@luomuhonen.fi, www.luomuhonen.fi
Maa-aitta Oy	Marjat, sienet, perunat, vihan- nekset	Naarajärvi	aimo.nykonen@maa- aitta.inet.fi, www.maa-aitta.fi
Maatila Keijo ja Päivi Liinakoski	Peruna	Jäppilä	kei- jo.liinakoski@pp.inet. fi
Matin Marjatila	Marjat	Kaartilan- koski (Sul- kava)	mat- ti.backman@mbnet.fi
Mestari viljelijät	Vihannekset	Juva	mesta- ri.viljelijat@surffi.fi
Miettilän Juusto	Maito	Sulkava	os- mo.miettinen@pp2.in et.fi
Mikkelin Kalaherk- ku ja Eväsherkku	Kala, leipomo- tuotteet	Mikkeli	evas.herkku@surffi.fi, www.saimaafood.fi
Mikkelin Vihannes Oy	Marjat ja hedel- mät, peruna, sie- net, vihannekset, yrtit ja mausteet	Mikkeli	myyn- ti@mikkelinvihannes. fi www.mikkelinvihann es.fi
Ovaskala Oy / Ka- lastajan koju	Kala	Savonlinna	myyn- ti@kalastajankoju.co m, www.kalastajankoju.c om

Listaus Etelä-Savon pienyrittäjäistä

Perheyhtymä Matinniemi	Marjat ja hedelmät, myllytuotteet	Pellosniemi	mar- ja.nirkko@pp.inet.fi
Pertunmaan Toivokset Oy, Toivosen lihasavustamo	Liha	Pertunmaa	rai- li.toivonen@hotmail.fi www.toivosenlihansavustamo.net
Puula-Särvin Oy	Kala	Hirvensalmi	myynti@puula-sarvin.fi www.puula-sarvin.fi
Päivärinteen ruislastu Ay	Leipomotuotteet	Kerimäki	karri@ruislastu.fi www.ruislastu.fi
Pääskylahden puutarha, Pääskylähti JM Oy	Vihannekset, yrtit, mausteet	Savonlinna	milla.lehio@netti.fi
Rapion tuote Oy/ Rapion Mylly	Myllytuotteet	Juva	rapion- tuote@rapiontuote.fi www.rapiontuote.fi
S&H Seppänen Ay	Marjat, hedelmät, vihannekset	Juva	sirk- ka.seppanen@hersi.fi www.hersi.fi
Sappion luomutila	Leipomotuotteet	Juva	mat- ti.jaatinen@pp.inet.fi
Savonlinnan Yrttipaja	Yrtit, mausteet	Savonlinna	yrttipaja@luukku.com www.yrttipaja.fi
Soilen luomutila	Juomat, marjat, hedelmät, peruna, vihannekset, yrtit, mausteet	Heinävesi	soile.prokkola(at)gmail.com www.elisanet.fi/soilen_luomutila
Temolan Viinitila	Juomat, marjat, hedelmät	Puumala	viinitila@temola.fi www.temola.fi

Listaus Etelä-Savon pienyrittäjistä

Tyryn Viini Oy	Juomat, marjat, hedelmät, yrtit, mausteet	Mäntyharju	jou- ni.huusari@tyrynviini .inet.fi www.tyrynviini.fi
Vaaran peruna	Peruna, vihannekset	Punkaharju	peru- na@vaaranperuna.fi kuori- mo@vaaranperuna.fi
Vavesaaren tila	Juomat, marjat, hedelmät, myllytuotteet	Kangasniemi	laiti- nen@vavesaarentila.fi www.vavesaarentila.fi
Veli Rahikainen	Peruna, vihannekset	Mikkeli	
Vierulan marja- ja vihannestila	Marjat, vihannekset, hedelmät, peruna, yrtit, mausteet	Mäntyharju	jarvi- nen@vierulantila.fi www.vierulantila.fi
Vihannesjalosteet Valkonen	peruna, vihannekset	Mikkeli	vihannesjalosteet.valkonen@luukku.com
Virtasalmen viljatuote Oy	Myllytuotteet, myös gluteenittomat	Virtasalmi	pet- ri.karjalainen@virtasalmenviljatuote.fi www.virtasalmenviljatuote.fi
Väliahon luomutila	Marjat, peruna, vihannekset	Juva	nyka- nen.arto@luukku.com

Kyselylomake vorshmack - wrapista

Oletko käynyt aikaisemmin kokouksessa Kyyhkylän kartanossa?

Kyllä Ei

ULKONÄKÖ

Houkuteleva _____ Ei lainkaan houkuteleva

MAKU

Maistuva _____ Ei lainkaan maistuva

Liian suolainen _____ Ei lainkaan suolainen

RAKENNE

Miellyttävä _____ Ei lainkaan miellyttävä

KOKONAISUUS

Tuote on helppo syödä _____ Tuote on vaikea syödä

Tuote on liian suuri _____ Tuote on liian pieni

Nimiehdotus: "Rolf Mennanderin lihakäärö"

Rolf Mennander oli Kyyhkylän kartanon ensimmäinen isäntä.

Nimiehdotus on hyvä _____ Nimiehdotus on huono

Vapaa sana tuotteesta:

Kyselylomake suolaisesta muffinista

Suolainen muffini

Oletko käynyt aikaisemmin kokouksessa Kyyhkylän kartanossa?

	Kyllä <input type="checkbox"/>	Ei <input type="checkbox"/>						
			5	4	3	2	1	
ULKONÄKÖ								
Houkutteleva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ei lainkaan houkutteleva
MAKU								
Maistuva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ei lainkaan maistuva
Liian suolainen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ei lainkaan suolainen
Yrtit maistuvat liikaa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Yrtit eivät maistu lainkaan
RAKENNE								
Miellyttävä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ei lainkaan miellyttävä
Kuohkea	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ei lainkaan kuohkea
KOKONAISUUS								
Tuote on helppo syödä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tuote on vaikea syödä
Tuote on liian suuri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tuote on liian pieni

Nimiehdotus: "Ihmeidentekijä Antikaisen saalis"

Elli Antikainen oli kyyhkylän kartanon puutarhuri, josta käytettiin lempinimeä "ihmeidentekijä", koska hän sai Kyyhkylän vallattomat puutarhat kesytettyä.

Nimiehdotus on hyvä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nimiehdotus on huono
---------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	----------------------

Vapaa sana tuotteesta:

Kyselylomake maitokahvileivoksesta

Maitokahvileivos

Oletko käynyt aikaisemmin kokouksessa Kyyhkylän kartanossa?

	Kyllä <input type="checkbox"/>	Ei <input type="checkbox"/>						
			5	4	3	2	1	
ULKONÄKÖ								
Houkutteleva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ei lainkaan houkutteleva
MAKU								
Maistuva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ei lainkaan maistuva
Liian makea	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ei lainkaan makea
RAKENNE								
Kahvi maistuivat liikaa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kahvi ei maistu lainkaan
Miellyttävä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ei lainkaan miellyttävä
KOKONAISUUS								
Tuote on helppo syödä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tuote on vaikea syödä
Tuote on liian suuri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tuote on liian pieni

Nimiehdotus: "Nukku-Marin karkottaja"

1900 - luvun puolessa välissä Kyyhkylän päivä päättyi noin kello 10, ja usein se päättyi lauluun "Joutuin vain nyt Nukku-Marin luo"; siis Nukku-Marin, sillä Marista näkee parempia unia kuin Matista, kuten veteraani Jussi Olkinuora

Nimiehdotus on Nimiehdotus on hyvä huono

Vapaa sana tuotteesta:

Rolf Mennanderin lihakäärö

Rolf Mennander toimi vuosina 1927 - 1960 Kyyhkylän invalidikodin johtajana.

Mennanderin puheet olivat suorastaan tulisieluisen isänmaallisia, joissa rohkaistiin tunnustamaan omat ansiot ja katsomaan luottavaisina tulevaan.

"Hän ei ole ainoastaan tarmokas ja taitava isäntä. Hän on luonteeltaan tyyni ja rauhallinen. Hän suhtautuu invalideihin kuin vanhempi veli ja hyvä toveri. Sen vuoksi hän on saavuttanut kaikkien kodin asukkaiden vilpittömän kiintymyksen ja rakkauden. Kaikki invalidit ovat yksimielisiä siitä, että parempaa miestä, kuin Rolf Mennander, ei voisi olla Kyyhkylän isäntänä."

Tuotteen pääraaka-aineena on vorschmack, joka liitetään usein Mannerheimiin. Rolf Mennander koetaan usein samankaltaiseksi henkilöksi kuin Mannerheim.

Ihmeidentekijä Antikaisen saalis

Puutarhatuotteiden osalta Kyyhkylä säilyi omavaraisena senkin jälkeen, kun varsinaisesta maataloudesta luovuttiin.

Väen ikääntyessä puutarha alkoi kuitenkin kärsiä hoidon puutteesta. Kasvitarha, joka ennen oli ollut loistokunnossa, oli alkanut muuttua viidakoksi.

Elli Antikainen oli 1970 - luvulla Kyyhkylän kartanon puutarhuri, josta käytettiin lempinimeä "ihmeidentekijä", koska hän sai Kyyhkylän vallattomat puutarhat kesytettyä.

Antikaisen ansiosta puutarhassa alkoi taas kasvaa yrttejä, joita kartano pystyi käyttämään ruoanlaitossa ja leivonnassa.

Kyyhkylän karpalovenekaravaani

Kesäisin tehtiin veneretkiä, joissa joukolla lähdettiin kahvipannu mukana johonkin lähisaareen. Mutta kun moottoriveneeseen mahtui kerrallaan vain osa retkeläisistä, loput matkasivat moottorin hinaukseen kiinnitetyissä soutuveneissä.

Parhaimmankaan perämiehen taito ei pystynyt pitämään aluksia oikeassa suunnassa, vaan jokaisen veneen keula osoitti eri suuntaan. Näin moottori ei kestänyt painolastia, vaan pysähtyi ja teki lakon.

Veneet soudettiin vieretysten ja iloinen laulu kertoi lähitienoon asukkaille Kyyhkylän venekaravaanin olevan taas seikkailuretkellään.

Kyyhkylän emännän vierasvara

Kyyhkylän emännällä tarkoitetaan lepokodin johtajatarta.

Hänen tehtävänään oli valvoa muun henkilökunnan toimintaa sekä olla äidillisenä neuvonantajana lepokodin asukkaille ja koko väelle.

Emännän tuli valvoa talossa järjestystä, puhtautta ja hyviä tapoja sekä edustaa johtajaa tämän poissa ollessa.

Kesä-aikaan kahvipöytä katettiin useimmiten ulkosalle; alatai yläparvekkeelle, lehtimajaan tai pihakalliolle. Sen antimet olisivat varmasti kelvanneet vieraille kuin vieraille.

Vorshmack – wrapin valmiit annoskortit

Yritys	Päivämäärä	Komponentti
Kyyhkylän kartano		Perunarieska

Ostopaino		Hävikki%	Käyttöpaino		Raaka-aine	€/kg	Käyttöhinta	Ainehint
0,676	kg	0,00 %	0,676	kg	Peruna, kuorittu	0,77 €	0,77 €	0,52 €
0,158	kg	10,00 %	0,142	kg	Sipuli	0,80 €	0,89 €	0,13 €
0,033	kg	0,00 %	0,033	kg	Voi	5,96 €	5,96 €	0,20 €
0,006	kg	0,00 %	0,006	kg	Suola	0,49 €	0,49 €	0,00 €
0,100	kg	0,00 %	0,100	kg	Maito, laktoositon	1,29 €	1,29 €	0,13 €
0,150	kg	0,00 %	0,150	kg	Vehnäjauho	0,51 €	0,51 €	0,08 €
0,056	kg	11,00 %	0,050	kg	Kanamuna	1,56 €	1,75 €	0,09 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineet	1,157	kg	100 %
Valmistushävikki	0,266	kg	23,00 %
Valmista ruokaa	0,891	kg	77,00 %
Annospaino	0,111	kg	
Annoksia	8		

Raaka-ainehinta	1,14
€/kg	1,28
Yhden annoksen hinta	0,14

TYÖOHJE:
Kuori sipuli ja keitä perunan kanssa ylikypsäksi. Valmista perunamuusi.
Lisää massan joukkoon kanamuna sekä vehnäjauho.
Levitä massa alumiiniselle GN 1/1 - vuoalle, paista SCC - yhdistelmäuunissa 180 asteessa noin 17 minuuttia.
Yhteen peltiin mahtuu noin 1kg massaa.

Vorshmack – wrapin valmiit annoskortit

Yritys	Päivämäärä	Komponentti
Kyyhkylän kartano		Vorschmack

Ostopaino		Hävikki%	Käyttöpaino		Raaka-aine	€/kg	Käyttöhinta	Ainehinta
0,115	kg	0,00 %	0,115	kg	Naudan jauheliha	5,45 €	5,45 €	0,63 €
0,134	kg	0,00 %	0,134	kg	Lampaan jauheliha	9,06 €	9,06 €	1,22 €
0,059	kg	10,00 %	0,053	kg	Sipuli	0,80 €	0,89 €	0,05 €
0,003	kg	5,00 %	0,003	kg	Valkosipuli	3,23 €	3,40 €	0,01 €
0,040	kg	0,00 %	0,040	kg	Anjovisfile	13,19 €	13,19 €	0,53 €
0,001	kg	0,00 %	0,001	kg	Mustapippuri	12,02 €	12,02 €	0,01 €
0,013	kg	0,00 %	0,013	kg	Tomaattipyre	1,87 €	1,87 €	0,02 €
0,267	kg	0,00 %	0,267	kg	Vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,001	kg	0,00 %	0,001	kg	Suola	0,49 €	0,49 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineet	0,625	kg	100 %
Valmistushävikki	0,250	kg	40,00 %
Valmista ruokaa	0,375	kg	
Annospaino	0,047	kg	
Annoksia	8		

Raaka-ainehinta	2,46
€/kg	6,56
Yhden annoksen hinta	0,31

TYÖOHJE:
Ruskista jauhelihat SCC - yhdistelmäunissa. Kuori ja pilko sipulit pieneksi kuutioksi. Hienonna anjovisfileet.
Sekoita kaikki aineet keskenään vettä lukuunottamatta GN 1/1-120 - vuoassa. Lisää vettä niin, että massasta tulee kastikemaista. Hauduta unissa 150 asteessa ainakin kolme tuntia.
Vettä lisätään vähitellen, ettei vorschmack kuivu!

Vorshmack – wrapin valmiit annoskortit

VORSCHMACK - WRAP*Rolf Mennanderin lihakäärö*

Annoksia: 8 (1 pellillinen)
 Annoskoko: 120 g
 Valmistushävikki: 25 %

**Perunarieska:**

Käyttö-paino	Raaka-aine
680 g	Peruna, kuorittu
140 g	Sipuli
35 g	Voi
1 tl	Suola
1 dl	Maito, laktoositon
1½ dl	Vehnäjauho
1 kpl	Kananmuna

Kuori sipuli ja keitä perunan kanssa ylikypsäksi. Valmista perunamuusi.

Lisää massan joukkoon kananmuna sekä vehnä jauho.

Levitä massa alumiiniselle GN 1/1 - vuoalle, paista SCC - yhdistelmäunissa 180 asteessa noin 17 minuuttia.

Yhteen peltiin mahtuu noin 1kg massaa.

Vorschmack:

Käyttö-paino	Raaka-aine
120 g	Naudan jauheliha
130 g	Lampaan jauheliha
55 g	Sipuli
3 g	Valkosipuli
40 g	Anjovisfile
1 tl	Mustapippuri
1 rkl	Tomaattipyre
3 dl	Vesi
1 tl	Suola

Ruskista jauhelihat SCC - yhdistelmäunissa. Kuori ja pilko sipulit pieneksi kuutioksi. Hienonna anjovisfileet.

Sekoita kaikki aineet keskenään vettä lukuunottamatta GN 1/1- 120 - vuoassa. Lisää vettä niin, että massasta tulee kastikemaista. Hauduta uunissa 150 asteessa ainakin kolme tuntia.

Vettä lisätään vähitellen, ettei vorschmack kuivu!

Täytteet:

Käyttö-paino	Raaka-aine
120 g	Jäävuorisalaatti
80 g	Suolakurkkuviipale
120 g	Smetana

Levitä riekon päälle smetana. Lisää suolakurkut, vorschmack sekä jäävuorisalaatti.

Kääri rieska rullalle.

Huom! Lämmitä rieska ja vorschmack ennen kokoamista!

Suolaisen muffinin valmiit annoskortit

Yritys	Päivämäärä	Komponentti
Kyyhkylän kartano		Suolainen muffini

Ostopaino	Hävikki%	Käyttöpaino	Raaka-aine	€/kg	Käyttöhinta	Ainehinta
0,461 kg	0,00 %	0,461 kg	Vehnäjauho	0,51 €	0,51 €	0,23 €
0,019 kg	0,00 %	0,019 kg	Leivinjauhe	4,45 €	4,45 €	0,09 €
0,006 kg	0,00 %	0,006 kg	Suola	0,49 €	0,49 €	0,00 €
0,128 kg	0,00 %	0,128 kg	Öljy	1,06 €	1,06 €	0,14 €
0,417 kg	0,00 %	0,417 kg	Maito	1,29 €	1,29 €	0,54 €
0,048 kg	0,00 %	0,048 kg	Rakuunapyre	33,75 €	33,75 €	1,62 €
0,003 kg	15,00 %	0,003 kg	Basilika	4,50 €	5,29 €	0,01 €
0,016 kg	5,00 %	0,015 kg	Valkosipuli	3,23 €	3,40 €	0,05 €
0,008 kg	15,00 %	0,007 kg	Persilja	8,10 €	9,53 €	0,07 €
0,096 kg	0,00 %	0,096 kg	Juustoraaste	7,42 €	7,42 €	0,71 €
0,096 kg	0,00 %	0,096 kg	Parmesan	14,52 €	14,52 €	1,39 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineet	1,296 kg	100 %
Valmistushävikki	0,130 kg	10,00 %
Valmista ruokaa	1,166 kg	90,00 %
Annospaino	0,117 kg	
Annoksia	10	

Raaka-ainehinta	4,85
€/kg	4,16
Yhden annoksen hinta	0,49

TYÖOHJE:
Hienonna basilika sekä persilja. Kuori ja hienonna valkosipuli.
Sekoita yrtit, juustot sekä kuivat aineet keskenään. Lisää maito ja öljy. Annosteile taikina paperisiin isoihin muffinivuokiin. Yhteen vuokaan tulee noin 1,25 dl massaa.
Paista SCC - yhdistelmäuunissa 165 asteessa 20 minuuttia.

Suolaisen muffinin valmiit annoskortit

SUOLAINEN MUFFINI*Ihmeidentekijä Antikaisen saalis*

Annoksia: 10
 Annoskoko: 115g
 Valmistushävikki: 10 %

**Käyttö-
paino**

	Raaka-aine
7 dl	Vehnäjauho
1 rkl	Leivinjauhe
1 tl	Suola
1½ dl	Öljy
4 dl	Maito
½ dl	Rakuunapyre
1½ rkl	Basilika
5 g	Valkosipuli
4 rkl	Persilja
2 dl	Juustoraaste
2 dl	Parmesan

Hienonna basilika sekä persilja. Kuori ja hienonna valkosipuli.

Sekoita yrtit, juustot sekä kuivat aineet keskenään. Lisää maito ja öljy. Annostele taikina paperisiin isoihin muffinivuokiin. Yhteen vuokaan tulee noin 1,25 dl massaa.

Paista SCC - yhdistelmäuunissa 165 asteessa 20 minuuttia.

Hunaja-karpaloleivoksen valmiit annoskortit

Yritys	Päivämäärä	Komponentti
Kyyhkylän kartano		Keksipohja

Ostopaino	Hävikki%	Käyttöpaino	Raaka-aine	€/kg	Käyttöhinta	Ainehinta
0,080 kg	0,00 %	0,080 kg	Sokeri	1,30 €	1,30 €	0,10 €
0,160 kg	0,00 %	0,160 kg	Voi	5,96 €	5,96 €	0,95 €
0,094 kg	11,00 %	0,083 kg	Kananmuna	1,56 €	1,75 €	0,15 €
0,240 kg	0,00 %	0,240 kg	Vehnäjauho	0,51 €	0,51 €	0,12 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineet	0,563 kg	100 %
Valmistushävikki	0,079 kg	14,00 %
Valmista ruokaa	0,484 kg	86,00 %
Annospaino	0,048 kg	
Annoksia	10	

Raaka-ainehinta	1,33
€/kg	2,74
Yhden annoksen hinta	0,13

TYÖOHJE:
Nypi sokeri, pehmeä voi sekä vehnäjauho. Lisää kananmuna.
Vuoraa ison paperisen muffinivuoan pohja ja reunat taikinalla. Yhteensä vuokaan tulee noin 50 grammaa taikinaa
Paista pohjia 175 asteessa 10 - 15 minuuttia SCC - yhdistelmäunissa.

Hunaja-karpaloleivoksen valmiit annoskortit

Yritys	Päivämäärä	Komponentti
Kyyhkylän kartano		Karpalohilloke

Ostopaino		Hävikki%	Käyttöpaino		Raaka-aine	€/kg	Käyttöhinta	Ainehinta
0,100	kg	0,00 %	0,100	kg	Karpalo, pakaste	7,91 €	7,91 €	0,79 €
0,020	kg	0,00 %	0,020	kg	Hyytelösokeri	0,04 €	0,04 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineet	0,120	kg	100 %
Valmistushävikki	0,006	kg	5,00 %
Valmista ruokaa	0,114	kg	
Annospaino	0,011	kg	
Annoksia	10		

Raaka-ainehinta	0,79
€/kg	6,94
Yhden annoksen hinta	0,08

TYÖOHJE:
Kiehauta karpalot ja sokeri kattilassa. Soseuta hillo sauvasekoittimella.

Hunaja-karpaleivoksen valmiit annoskortit

Yhtys	Päivämäärä	Komponentti
Kyyhkylän kartano		Hunajavaahto

Ostopaino		Hävikki%	Käyttöpaino		Raaka-aine	€/kg	Käyttöhinta	Ainehint
0,179	kg	0,00 %	0,179	kg	Vispikerma, laktoositon	4,72 €	4,72 €	0,84 €
0,143	kg	0,00 %	0,143	kg	Tuorejuusto, maustamaton	5,65 €	5,65 €	0,81 €
0,057	kg	0,00 %	0,057	kg	Hunaja	5,57 €	5,57 €	0,32 €
0,036	kg	0,00 %	0,036	kg	Sokeri	1,30 €	1,30 €	0,05 €
0,021	kg	0,00 %	0,021	kg	Sitruunamehu	3,48 €	3,48 €	0,07 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineet	0,436	kg	100 %
Valmistusävikki	0,000	kg	0,00 %
Valmista ruokaa	0,436	kg	100,00 %
Annospaino	0,044	kg	
Annoksia	10		

Raaka-ainehinta	2,09
€/kg	4,79
Yhden annoksen hinta	0,21

TYÖOHJE:
Vaahdota kerma löysäksi vaahdoksi. Lisää tuorejuuston joukkoon hunaja, sokeri ja sitruunamehu. Lisää massa vaahdon joukkoon.

Hunaja-karpaloleivoksen valmiit annoskortit

HUNAJA - KARPALOLEIVOS

Kyyhkylän karpalovenekaravaani

Annoksia: 10
Annoskoko: 120 g
Valmistushävikki: 6 %



Keksipohja:

Käyttö- paino	Raaka-aine
1 dl	Sokeri
160 g	Voi
2 kpl	Kananmuna
3 ¼ dl	Vehnäjauho

Nypi sokeri, pehmeä voi sekä vehnä jauho. Lisää kananmuna.

Vuoraa ison paperisen muffinivuoan pohja ja reunat taikinalla. Yhteen vuokaan tulee noin 50 grammaa taikinaa.

Paista pohjia 175 asteessa 10 - 15 minuuttia SCC - yhdistelmäuunissa.

Karpalohilloke

Käyttö- paino	Raaka-aine
100 g	Karpalo, pakaste
2 rkl	Hyytelösokeri

Kiehauta karpalot ja sokeri kattilassa. Soseuta hillo sauvasekoittimella.

Hunajavaahto

Käyttö- paino	Raaka-aine
2 dl	Vispikerma, laktoositon
145 g	Tuorejuusto, maustamaton
3 rkl	Hunaja
3 rkl	Sokeri
1,5 rkl	Sitruunamehu

Vaahdota kerma löysäksi vaahdoksi. Lisää tuorejuuston joukkoon hunaja, sokeri ja sitruunamehu. Lisää massa vaahdon joukkoon.

Lisää keksipohjaan 10 grammaa karpalohilloketta ja 45 grammaa hunajavaahtoa.

Tarjoa leivos ilman paperista vuokaa.

Maitokahvileivoksen valmiit annoskortit

Yritys	Päivämäärä	Komponentti
Kyyhkylän kartano		Pohja

Ostopaino	Hävikki%	Käyttöpaino	Raaka-aine	€/kg	Käyttöhinta	Ainehinta
0,112 kg	11,00 %	0,100 kg	Kananmuna	1,56 €	1,75 €	0,18 €
0,085 kg	0,00 %	0,085 kg	Sokeri	1,30 €	1,30 €	0,11 €
0,050 kg	0,00 %	0,050 kg	Vehnäjauho	0,51 €	0,51 €	0,03 €
0,015 kg	0,00 %	0,015 kg	Kaakaojauhe	9,33 €	9,33 €	0,14 €
0,030 kg	0,00 %	0,030 kg	Kahvi	3,84 €	3,84 €	0,12 €
0,007 kg	0,00 %	0,007 kg	Voi	5,96 €	5,96 €	0,04 €
0,010 kg	0,00 %	0,010 kg	Korppujauho	1,26 €	1,26 €	0,01 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineet	0,297 kg	100 %
Paistohäviö	0,039 kg	13,00 %
Valmista ruokaa	0,258 kg	87,00 %
Annospaino	0,016 kg	
Annoksia	16	

Raaka-ainehinta	0,62
€/kg	2,40
Yhden annoksen hinta	0,04

TYÖOHJE:
Voitele irtopohjavuoka voilla kahden senttimetrin korkeudelle. Leivitä korppujauholla.
Vatkaa munat ja sokeri kovaksi vaahdoksi.
Yhdistä kuivat aineet keskenään ja siivilöi ne vaahdon joukkoon.
Paista SCC - yhdistelmäunissa 160 asteessa noin 15 minuuttia
Kun pohja on jäähtynyt, kostuta se vahvalla kahvilla.

Maitokahvileivoksen valmiit annoskortit

Yritys	Päivämäärä	Komponentti
Kyyhkylän kartano		Mokkahyydyke

Ostopaino	Hävikki%	Käyttöpaino	Raaka-aine	€/kg	Käyttöhinta	Ainehint
0,013 kg	0,00 %	0,013 kg	Liivatelehti	16,73 €	16,73 €	0,22 €
0,123 kg	0,00 %	0,123 kg	Kahvi	3,84 €	3,84 €	0,47 €
0,005 kg	0,00 %	0,005 kg	Pikakahvijauhe	19,19 €	19,19 €	0,10 €
0,343 kg	0,00 %	0,343 kg	Vispikerma, laktoositon	4,72 €	4,72 €	1,62 €
0,400 kg	0,00 %	0,400 kg	Maitorahka, laktoositon	3,16 €	3,16 €	1,26 €
0,023 kg	0,00 %	0,023 kg	Kaakaojauhe	9,33 €	9,33 €	0,21 €
0,126 kg	0,00 %	0,126 kg	Sokeri	1,30 €	1,30 €	0,16 €
0,017 kg	0,00 %	0,017 kg	Vaniljasokeri	9,51 €	9,51 €	0,16 €
0,040 kg	0,00 %	0,040 kg	Kahvilikööri	19,45 €	19,45 €	0,78 €
0,014 kg	0,00 %	0,014 kg	Sitruunamehu	3,48 €	3,48 €	0,05 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineet	1,104	kg	100 %
Paistohäviö	0,055	kg	5,00 %
Valmista ruokaa	1,049	kg	
Annospaino	0,066	kg	
Annoksia	16		

Raaka-ainehinta	5,03
€/kg	4,80
Yhden annoksen hinta	0,31

TYÖOHJE:
Keitä ja jäähdytä kahvi. Laita liivatelehdet likoamaan kylmään veteen.
Vatkaa kerma vaahdoksi. Lisää maitorahka, sokeri, vaniljasokeri, kahvilikööri, pikakahvijauhe sekä kaakaojauhe.
Sulata liivatelehdet sitruunamehussa kattilassa. Anna liivattien hetken aikaa jäähtyä ja lisää vaahdon joukkoon.
Kaada täyte irtopohjavuokaan ja anna hyytyä.

Maitokahvileivoksen valmiit annoskortit

Yhtys	Päivämäärä	Komponentti
Kyyhkylän kartano		Maitohyydyke

Ostopaino		Hävikki%	Käyttöpaino		Raaka-aine	€/kg	Käyttöhinta	Ainehinta
0,005	kg	0,00 %	0,005	kg	Liivatelehti	16,73 €	16,73 €	0,08 €
0,255	kg	0,00 %	0,255	kg	Vispikerma, laktoositon	4,72 €	4,72 €	1,20 €
0,255	kg	0,00 %	0,255	kg	Maitorahka, laktoositon	3,16 €	3,16 €	0,81 €
0,033	kg	0,00 %	0,033	kg	Maito, laktoositon	1,29 €	1,29 €	0,04 €
0,070	kg	0,00 %	0,070	kg	Sokeri	1,30 €	1,30 €	0,09 €
0,010	kg	0,00 %	0,010	kg	Vaniljasokeri	9,51 €	9,51 €	0,10 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineet	0,628	kg	100 %
Valmistusävikki	0,031	kg	5,00 %
Valmista ruokaa	0,597	kg	95,00 %
Annospaino	0,037	kg	
Annoksia	16		

Raaka-ainehinta	2,32
€/kg	3,89
Yhden annoksen hinta	0,15

TYÖOHJE:
Laita liivatelehdet likoamaan kylmään veteen.
Vatkaa kerma vaahdoksi. Lisää maitorahka, sokeri, vaniljasokeri ja maito.
Sulata liivatelehdet kattilassa. Anna liivattien hetken aikaa jäähtyä ja lisää vaahdon joukkoon.
Kaada täyte irtopohjavuokaan ja anna hyytyä.

Maitokahvileivoksen valmiit annoskortit

MAITOKAHVILEIVOS*Kyyhkylän emännän vierasvara*

Annoksia: 16 (1 vuoallien)
 Annoskoko: 120g
 Valmistushävikki 6 %

**Kakkupohja:**

Käyttö-paino	Raaka-aine
2 kpl	Kananmuna
1 dl	Sokeri
1 dl	Vehnäjauho
1 rkl	Kaakaojauhe
2 rkl	Kahvi
7 g	Voi
1 rkl	Korppujauho

Voitele irtopohjavuoka voilla kahden senttimetrin korkeudelle. Leivitä korppujauholla.

Vatkaa munat ja sokeri kovaksi vaahdoksi. Yhdistä kuivat aineet keskenään ja siivilöi ne vaahdon joukkoon.

Paista SCC - yhdistelmäuunissa noin 15 minuuttia 160 asteessa. Kun pohja on jäähtynyt, kastuta se vahvalla kahvilla.

Mokkahyytelö:

Käyttö-paino	Raaka-aine
9 kpl	Liivatelehti
1¼ dl	Kahvi
1 tl	Pikakahvijauhe
3½ dl	Vispikerma, laktoositon
400 g	Maitorahka, laktoositon
2 rkl	Kaakaojauhe
1½ dl	Sokeri
1 rkl	Vaniljasokeri
4 cl	Kahvilikööri
1 rkl	Sitruunamehu

Keitä ja jäähdytä kahvi. Laita liivatelehdet likoamaan kylmään veteen.

Vatkaa kerma vaahdoksi. Lisää maitorahka, sokeri, vaniljasokeri, kahvilikööri, pikakahvijauhe sekä kaakaojauhe.

Sulata liivatelehdet sitruunamehussa kattilassa. Anna liivatteen hetken aikaa jäähtyä ja lisää vaahdon joukkoon.

Kaada täyte irtopohjavuokaan ja anna hyytyä.

Maitohyytelö:

Käyttö-paino	Raaka-aine
4 kpl	Liivatelehti
2½ dl	Vispikerma, laktoositon
250 g	Maitorahka, laktoositon
2 rkl	Maito, laktoositon
1 dl	Sokeri
2 tl	Vaniljasokeri

Laita liivatelehdet likoamaan kylmään veteen. Vatkaa kerma vaahdoksi. Lisää maitorahka, sokeri, vaniljasokeri sekä maito.

Sulata liivatelehdet kattilassa. Anna liivatteen hetken aikaa jäähtyä ja lisää vaahdon joukkoon.

Kaada täyte irtopohjavuokaan ja anna hyytyä.

Kalastusneuvoksen leivät

*Kyyhkylän kartanon ”kalastusneuvoksena” toimi 1930 -
luvulla suurkalastaja Juho Penttinen.*

*Penttinen laittoi merkille kalakannan vähenemisen ja ryhtyi
miettimään keinoja asian korjaamiseksi. Hän alkoi kasvattaa
kalanpoikasia kutulaatikossa, mikä lisäsi kalasaalista
huomattavasti.*

*Kalojen osalta Kyyhkylä oli pitkään omavarainen, sillä
alueella oli erinomaiset kalavedet, ja kalastaminen oli
harrastus, jossa yhdistyivät huvi ja hyöty. Alueen matalat
ruohoiset lahdemat ja vedenalaiset selänteet tarjosivat
monille kalalajeille hyviä kutupaikkoja.*

Kalastusvälineinä käytettiin katiskaa, rysiä ja riimuverkkoja.

Kapteeni von Döbelnin tuliruoka

Georg Karl von Döbeln toimi Savon Prikaatin esikunnan edustajana sekä kapteenina 1700 - luvun lopulla.

Porrassalmen alueella Kustavin-sodan aikaan käytiin taisteluja, joiden johdosta von Döbelniä kutsutaan ”sotasankariksi”, koska hän joukkoineen, joita oli vain kymmenesosa vastustajan määrästä, pysäytti venäläisten etenemisen.

Taistelussa metsä syttyi tuleen kranaattien räjähdyksistä. Savu teki ilman kitkeräksi hengittä. Miehet olivat nälkäisiä, janoisia sekä taistelun järkytyksen huumaamia. Von Döbelnillä kerrottiin olevan täysi työ estäessään miehiä pakenemasta.

Porrassalmenpellon suurimmat sankarit

1700 - luvun lopussa, Kustavin-sodassa, Kyyhkylä joutui miltei taistelutantereeksi, kun Porrassalmella pysäytettiin vihollisen eteneminen.

Harjun korkeimmalle kohdalle tehtiin hirsistä poikkieste kiväärimiesten ja kanuunoiden suojaksi ja salmen puolelta puut hakattiin maahan esteettömän ampuma-alan saamiseksi.

Tykkien jylinä oli kuulunut Mikkeliiin asti, joten voi kuvitella, millainen melske kävi aivan taistelupaikan vieressä sijaitsevassa Kyyhkylässä.

Kyyhkylän alueen pelloilta on löytynyt tykinkuulia taisteluista, joita on aikoinaan jaettu matkamuuistoiksi vieraille.

Vesitason kananlento

Mikkelin ilmapuolustusyhdistyksellä oli 1940 - luvulla uljas lentokone, joka oli monesti kaaroksillaan ilahduttanut kyyhkyläläisiä, sekä ottanut heitä joskus kyytiinkin.

Eräänä tammikuun päivänä Kokkokallion niemelle haavan latvaan laskeutui ”harvinaisen suuri lintu”, joka paljastui kyseiseksi lentokoneeksi. Kaaroksellaan kone oli osunut liian lähelle maata ja tarttunut puuhun kiinni. Ohjaaja selvisi vammoitta, ja liukui nolona puunrunkoa pitkin maahan.

Siipirikko lintu jouduttiin kuitenkin viemään Mikkeliin autokyydillä.

Saunamenujen sähköiset annoskortit

Yritys	Päivämäärä	Komponentti
Kyyhkylän kartano		Kalastajan leipä

Ostopaino	Hävikki%	Käyttöpaino	Raaka-aine	€/kg	Käyttöhinta	Ainehinta
0,816 kg	2,00 %	0,800 kg	Siikafilee, pakastettu	14,96 €	15,26 €	12,21 €
0,001 kg	0,00 %	0,001 kg	Suola	0,49 €	0,49 €	0,00 €
0,010 kg	0,00 %	0,010 kg	Valkopippuri	11,72 €	11,72 €	0,12 €
0,100 kg	10,00 %	0,090 kg	Sipuli	0,80 €	0,89 €	0,08 €
0,404 kg	0,00 %	0,404 kg	Kantarelli	19,17 €	19,17 €	7,75 €
0,488 kg	0,00 %	0,488 kg	Kerma	4,72 €	4,72 €	2,30 €
0,017 kg	0,00 %	0,017 kg	Maizena	3,54 €	3,54 €	0,06 €
0,050 kg	0,00 %	0,050 kg	Tilli	8,15 €	8,15 €	0,41 €
0,010 kg	0,00 %	0,010 kg	Mustapippuri	10,68 €	10,68 €	0,11 €
0,010 kg	0,00 %	0,010 kg	Suola	0,49 €	0,49 €	0,00 €
0,350 kg	0,00 %	0,350 kg	Saaristolaisleipä	3,34 €	3,34 €	1,17 €
0,050 kg	0,00 %	0,050 kg	Inkivääripyre	33,75 €	33,75 €	1,69 €
0,071 kg	30,00 %	0,050 kg	Sitruuna	1,64 €	2,34 €	0,12 €
0,250 kg	0 %	0,250 kg	Juustoraaste	7,42 €	7,42 €	1,86 €

Raaka-aineet	2,580 kg	100 %
Valmistushävikki	0,181 kg	7,00 %
Valmista ruokaa	2,400 kg	93,00 %
Annospaino	0,240 kg	
Annoksia	10	

Raaka-ainehinta	27,87
€/kg	11,61
Yhden annoksen hinta	2,79

TYÖOHJEET:
Sulata siikafilee. Mausta kala suolalla ja valkopippurilla. Paista kala kypsäksi SCC - yhdistelmäuunissa 160 asteessa noin 10 minuuttia.
Valmista sienikastike: Kuori ja hienonna sipuli. Freesaa sipuli ja hienonnetut kantarellit. Lisää kerma ja mausteet.
Suurusta maizenalla. Lisää tilli.
Voitele saaristolaisleipä inkiväärillä ja sitruunalla. Lisää kypsä kala ja sienikastike leivän päälle. Kuoruta juustolla.
Paista leipää SCC - yhdistelmäuunissa 180 asteessa noin 15 minuuttia.

Saunamenujen sähköiset annoskortit

Yritys	Päivämäärä	Komponentti
Kyyhkylän kartano		Makkarapasta

Ostopaino	Hävikki%	Käyttöpaino	Raaka-aine	€/kg	Käyttöhinta	Ainehint
0,850 kg	0,00 %	0,850 kg	Pasta	2,04 €	2,04 €	1,73 €
0,156 kg	10,00 %	0,140 kg	Sipuli	0,80 €	0,89 €	0,12 €
0,063 kg	5,00 %	0,060 kg	Valkosipuli	3,23 €	3,40 €	0,20 €
0,213 kg	20,00 %	0,170 kg	Paprika	2,78 €	3,48 €	0,59 €
0,500 kg	0,00 %	0,500 kg	Salami	5,09 €	5,09 €	2,55 €
1,700 kg	0,00 %	1,700 kg	Kerma	4,72 €	4,72 €	8,02 €
0,150 kg	0,00 %	0,150 kg	Papu	1,59 €	1,59 €	0,24 €
0,020 kg	0,00 %	0,020 kg	Chilijauhe	14,02 €	14,02 €	0,28 €
0,020 kg	0,00 %	0,020 kg	Tumma balsamico	5,37 €	5,37 €	0,11 €
0,030 kg	0,00 %	0,030 kg	Suola	0,49 €	0,49 €	0,01 €
0,030 kg	0,00 %	0,030 kg	Mustapippuri	10,68 €	10,68 €	0,32 €
0,000 kg					0,00 €	0,00 €
0,000 kg					0,00 €	0,00 €
0,000 kg					0,00 €	0,00 €
0,000 kg					0,00 €	0,00 €

Raaka-aineet	3,670 kg	100 %
Valmistushävikki	0,624 kg	17,00 %
Valmista ruokaa	3,046 kg	83,00 %
Annospaino	0,305 kg	
Annoksia	10	

Raaka-ainehinta	14,18
€/kg	4,66
Yhden annoksen hinta	1,42

TYÖOHJEET:
Keitä pasta melkein kypsäksi.
Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipuli. Pilko paprika ja salami. Freesaa sipulit, paprika ja salami kattilassa.
Lisää kerma ja pavut . Mausta chilillä, balsamicolla, suolalla ja pippurilla.
Keitä kastiketta hetken aikaa. Suurusta tarvittaessa.
Yhdistä kastike ja pasta.

Saunamenujen sähköiset annoskortit

Yritys	Päivämäärä	Komponentti
Kyyhkylän kartano		Uuniperuna

Ostopaino		Hävikki%	Käyttöpaino		Raaka-aine	€/kg	Käyttöhinta	Ainehinta
1,750	kg	0,00 %	1,750	kg	Uuniperuna	0,79 €	0,79 €	1,38 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineet	1,750	kg	100 %
Valmistushävikki	0,088	kg	5,00 %
Valmista ruokaa	1,663	kg	95,00 %
Annospaino	0,166	kg	
Annoksia	10		

Raaka-ainehinta	1,38
€/kg	0,83
Yhden annoksen hinta	0,14

TYÖOHJEET:
Kääri perunat yksitellen folioon. Tee perunaan ristiviilto. Paista perunoita 180 asteessa SCC- yhdistelmäuunissa noin 30 minuuttia.

Saunamenujen sähköiset annoskortit

Saunamenu		Porrassalmenpellon suurimmat sankaarit		
Yritys	Kyyhkylän kartano	Päivämäärä		
Annospaino	kg	Komponentit	€/kg	Käyttöhinta
0,097	kg	Kylmäsavuporotäy	8,58 €	0,83 €
0,110	kg	Savukalatäyte	4,21 €	0,46 €
0,166	kg	Peruna	0,83 €	0,14 €
0,057	kg	Kauden kasvikset	1,13 €	0,06 €
0,075	kg	Vihersalaatti	2,21 €	0,17 €
0,055	kg	Leipä ja levite	2,85 €	0,16 €
	kg			
	kg			
	kg			
	kg			
	kg			
	kg			
	kg			
	kg			
	kg			
	kg			
	kg			
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta				1,82 €

Saunamenujen sähköiset annoskortit

Yritys	Päivämäärä	Komponentti
Kyyhkylän kartano		Täytetyt ohukaiset

Ostopaino		Hävikki%	Käyttöpaino		Raaka-aine	€/kg	Käyttöhinta	Ainehinta
0,191	kg	11,00 %	0,170	kg	Kananmuna	1,56 €	1,75 €	0,30 €
0,830	kg	0,00 %	0,830	kg	Maito	1,29 €	1,29 €	1,07 €
0,294	kg	0,00 %	0,294	kg	Vehnäjauho	0,51 €	0,51 €	0,15 €
0,080	kg	0,00 %	0,080	kg	Voi	5,96 €	5,96 €	0,48 €
0,005	kg	0,00 %	0,005	kg	Suola	0,49 €	0,49 €	0,00 €
0,159	kg	0,00 %	0,159	kg	Öljy	1,06 €	1,06 €	0,17 €
0,041	kg	0,00 %	0,041	kg	Dijon-sinappi	2,70 €	2,70 €	0,11 €
0,084	kg	0,00 %	0,084	kg	Siirappi	1,71 €	1,71 €	0,14 €
0,039	kg	0,00 %	0,039	kg	Ketsuppi	0,89 €	0,89 €	0,03 €
0,002	kg	0,00 %	0,002	kg	Paprika	7,05 €	7,05 €	0,01 €
0,002	kg	0,00 %	0,002	kg	Curry	6,80 €	6,80 €	0,01 €
0,068	kg	0,00 %	0,068	kg	Sweet Chili - kastike	2,98 €	2,98 €	0,20 €
0,076	kg	10,00 %	0,068	kg	Sipuli	0,80 €	0,89 €	0,06 €
0,014	kg	5,00 %	0,014	kg	Valkosipuli	3,23 €	3,40 €	0,05 €
0,004	kg	0,00 %	0,004	kg	Chilijauhe	14,02 €	14,02 €	0,05 €
0,300	kg	0,00 %	0,300	kg	Broilerifile, kypsä	10,71 €	10,71 €	3,21 €
0,200	kg	0,00 %	0,200	kg	Sinihomejuusto	10,07 €	10,07 €	2,01 €
0,200	kg	0,00 %	0,200	kg	Juustoraaste	7,42 €	7,42 €	1,48 €
0,263	kg	5,00 %	0,250	kg	Tomaatti	1,62 €	1,71 €	0,43 €

Raaka-aineet	2,810	kg	100 %
Valmistushävikki	0,112	kg	4,00 %
Valmista ruokaa	2,697	kg	96,00 %
Annospaino	0,270	kg	
Annoksia	10		

Raaka-ainehinta	9,98
€/kg	3,70
Yhden annoksen hinta	1,00

TYÖOHJE: Valmista lettutaikina ja paista letut valurautapannulla. Yhteen ohukaiseen käytetään 2 dl taikinaa.
Kuori ja hienonna sipulit. Lisää sipulit ja muut kastikkeen aineet kattilaan ja kiehua.
Lisää yhden kypsän ohukaisen päälle 40 grammaa kastiketta, 30 grammaa broileria, 20 g sinihomejuustoa, 20 grammaa juustoraastetta ja 25 grammaa pieneksi kuutioitua tomaattia. Kääri ohukainen rullalle.
Laita 10 grammaa juustoraastetta käärityn ohukaisen päälle ja paista SCC - yhdistelmäunissa 180 asteessa 8 minuuttia.

Saunamenujen sähköiset annoskortit

Yritys	Päivämäärä	Komponentti
Kyyhkylän kartano		Ohrasalaatti

Ostopaino	Hävikki%	Käyttöpaino	Raaka-aine	€/kg	Käyttöhinta	Ainehint
0,388 kg	0,00 %	0,388 kg	Ohra, keitetty	0,78 €	0,78 €	0,30 €
0,158 kg	5,00 %	0,150 kg	Tomaatti	1,62 €	1,71 €	0,26 €
0,184 kg	5,00 %	0,175 kg	Kurkku	2,14 €	2,25 €	0,39 €
0,074 kg	15,00 %	0,063 kg	Purjo	3,01 €	3,54 €	0,22 €
0,200 kg	0,00 %	0,200 kg	Savukinkku	15,54 €	15,54 €	3,11 €
0,042 kg	0,00 %	0,042 kg	Öljy	1,06 €	1,06 €	0,04 €
0,046 kg	0,00 %	0,046 kg	Vaalea balsamico	6,22 €	6,22 €	0,29 €
0,001 kg	0,00 %	0,001 kg	Mustapippuri	10,68 €	10,68 €	0,01 €
0,001 kg	0,00 %	0,001 kg	Suola	0,49 €	0,49 €	0,00 €
0,002 kg	0,00 %	0,002 kg	Sokeri	1,30 €	1,30 €	0,00 €
0,003 kg	0,00 %	0,003 kg	Basilika, kuivattu	28,31 €	28,31 €	0,08 €
0,003 kg	0,00 %	0,003 kg	Rakuuna, kuivattu	57,70 €	57,70 €	0,16 €
0,000 kg		kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineet	1,073 kg	100 %
Valmistushävikki	0,000 kg	0,00 %
Valmista ruokaa	1,073 kg	100,00 %
Annospaino	0,107 kg	
Annoksia	10	

Raaka-ainehinta	4,86
€/kg	4,53
Yhden annoksen hinta	0,49

TYÖOHJEET:
Esikäsittele vihannekset. Poista kurkusta sisus ja pilko puolikkaiksi renkaiksi. Kuutioi tomaatti ja savukinkku.
Pilko purjo puolikkaiksi renkaiksi. Seloita kaikki aineet keskenään.
Valmista yrttinegretti yhdistämällä kaikki aineet keskenään. Jos mahdollista, käytä tuoreita yrttejä!
Lisää negretti salaatin joukkoon.
Huom! 1dl kypsentämättömstä ohrasta saa noin 200 grammaa kypsää ohraa.

Saunamenujen sähköiset annoskortit

Saunamenu		Vesitason kananlento		
Yhtys	Kyyhkylän kartano	Päivämäärä		
Annospaino	kg	Komponentti	€/kg	Käyttöhinta
0,270	kg	Täytetyt ohukaiset	3,70 €	1,00 €
0,075	kg	Hedelmäinen	4,23 €	0,32 €
0,107	kg	Ohrasalaatti	4,53 €	0,49 €
	kg			
	kg			
	kg			
	kg			
	kg			
	kg			
	kg			
	kg			
	kg			
	kg			
	kg			
	kg			
	kg			
	kg			
	kg			
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta				1,80 €

Saunamenujen tulostetut annoskortit

KALALEIPÄ***Kalastusneuvoksen leivät***

Annoksia: 10
 Annoskoko: 240 g
 Valmistushävikki: 7 %

Siikafile

Käyttö- paino	Raaka-aine
800 g	Siikafile Suola Valkopippuri

Mausta kala suolalla ja valkopipurilla.

Paista kala kypsäksi SCC - yhdistelmäuunissa 160 asteessa noin 10 minuuttia.

Sienikastike

Käyttö- paino	Raaka-aine
100 g	Sipuli
400 g	Kantarelli
5 dl	Kerma
50 g	Tilli
	Suola
	Mustapippuri
(5 tl	Maizena)

Kuori ja hienonna sipuli.

Freesaa sipuli ja hienonnetut kantarellit.

Lisää kerma, tilli ja mausteet.

Suurusta tarvittaessa maizenalla.

Leipä

Käyttö- paino	Raaka-aine
10 pala	Saaristolaisleipä
3 rkl	Inkivääripyre
3 rkl	Sitruunamehu
5 dl	Juustoraaste

Voitele saaristolaisleipä inkiväärillä ja sitruunalla.

Lisää kypsä kala ja sienikastike leivän päälle.

Kuorruta juustolla.

Paista leipää SCC - yhdistelmäuunissa 180 asteessa noin 15 minuuttia.

Saunamenujen tulostetut annoskortit

MAKKARAPASTA*Kapteeni von Döbelnin tuliruoka*

Annoksia: 10
 Annoskoko: 300 g
 Valmistushävikki: 17 %

Käyttö- paino	Raaka-aine	
850 g	Pasta	Keitä pasta melkein kypsäksi.
140 g	Sipuli	<i>Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipuli. Pilko paprika ja salami.</i>
60 g	Valkosipuli	
170 g	Paprika	
500 g	Salami	
1,7 l	Kerma	<i>Lisää kerma ja pavut.</i>
150 g	Papu	<i>Mausta chilillä, balsamicolla, suolalla ja pippurilla.</i>
3 rkl	Chilijauhe	
1½ rkl	Tumma balsamico	<i>Keitä kastiketta hetken aikaa. Suurusta tarvittaessa.</i>
	Suola	
	Mustapippuri	
		<i>Yhdistä kastike ja pasta.</i>

Saunamenujen tulostetut annoskortit

UUNIPERUNAT*Porrassalmenpellon suurimmat sankarit*

Annoksia: 10
 Annoskoko: n. 260g
 Valmistushävikki: 5 %

Uuniperuna

Käyttö- paino	Raaka-aine
10 kpl	Uuniperuna ä 170g

*Kääri perunat yksitellen folioon. Tee perunaan ristiviilto.**Paista peruna 180 asteessa SCC- yhdistelmäuunissa noin 30 minuuttia.*Kylmäsavuporotäyte:

Käyttö- paino	Raaka-aine
125 g	Kylmäsavuporo
125 g	Raejuusto
500 g	Kermaviili
125 g	Suolakurkkuviipale
50 g	Sipuli
1 rkl	Vaalea balsamico
1 rkl	Mango Chutney
	Timjami
	Suola
	Rosépippuri
	Mustapippuri

*Kuori ja hienonna sipuli.**Hienonna kylmäsavuporo sekä suolakurkkuviipaleet.**Sekoita kaikki aineet keskenään ja mausta.*Savukalatäyte

Käyttö- paino	Raaka-aine
300 g	Savukala
70 g	Purjo
3 rkl	Tilli
500 g	Kermaviili
3 kpl	Kananmuna
½ dl	Sitruunamehu
	Suola
	Valkopippuri

*Hienonna savukala, keitetty kananmuna ja purjo.**Sekoita kaikki aineet keskenään ja mausta.*

Saunamenujen tulostetut annoskortit

TÄYTETYT OHUKAISET*Vesitason kananlento*

Annoksia: 10
 Annoskoko: 270g
 Valmistushävikki: 4 %

**Ohukainen**

Käyttö- paino	Raaka-aine
4 kpl	Kananmuna
8 dl	Maito
4½ dl	Vehnäjauho
80 g	Voi
1 tl	Suola

Riko kananmunat maidon joukkoon. Lisää jauhot, sulatettu voi ja suola. Anna taikinän turvota noin 10 minuuttia. Paista ohukaiset valurautapannulla.

Yhteen ohukaiseen käytetään 2 dl taikinaa.

BBQ - kastike

Käyttö- paino	Raaka-aine
1¼ dl	Öljy
2½ rkl	Dijon - sinappi
4 rkl	Siirappi
2 rkl	Ketsuppi
1 tl	Paprikajauhe
1 tl	Curry
½ dl	Sweet Chili - kastike
70 g	Sipuli
15 g	Valkosipuli
2 tl	Chilijauhe

Kuori ja hienonna sipulit.

Lisää sipulit ja muut kastikkeen aineet kattilaan ja kiehua.

Täytteet

Käyttö- paino	Raaka-aine
300 g	Kypsä broilerifile
200 g	Sinihomejuusto
200 g	Juustoraaste
250 g	Tomaatti

Lisää yhden kypsän ohukaisen päälle 40 grammaa kastiketta, 30 grammaa kuutioitua broileria, 20 g sinihomejuustoa, 20 grammaa juustoraastetta ja 25 grammaa pieneksi kuutioitua tomaattia.

Kääri ohukainen rullalle.

Laita 10 grammaa juustoraastetta käärityn ohukaisen päälle ja paista SCC - yhdistelmäuunissa 180 asteessa 8 minuuttia.

**Kartanohotellin saunamenut**

Kalastusneuvoksen leivät	_€
Saimaan järvikalaa, sienikastiketta ja saaristolaisleipää juustokuorrutteella	
Vihersalaattia	
Perunasalaattia	
Kapteeni von Döbelnin tuliruoka	_€
Tulista makkarapastaa	
Juustoista vihersalaattia	
Patonkia ja levitettä	
Porrassalmenpellon suurimmat sankarit	_€
Uuniperunaa kylmäsavuporo- ja savukalatäytteellä	
Kauden kasviksia	
Vihersalaattia	
Leipää ja levitettä	
Vesitason kananlento	_€
Kanalla ja BBQ – kastikkeella täytetty ohukainen	
Hedelmäistä vihersalaattia	
Ohrasalaattia	